

日本人がこだわる 新感覚プリン

プリンほど日本人に親しみがあって、昔から身近にあり、
今なお進化し続けるスイーツはそれほど多くない。
今回はそんなプリンの中から、人気の商品を集めた。
いずれも素材にこだわり、シンプルなプリンにさまざまなアイデアを活かした逸品ぞろいだ。

マンゴーの王様プリン／黒糖プリン(ラム酒風味)／とまとのプリン／福井UMe-Naプリン メゾン・ド・レトワール

マンゴーの王様プリン (写真左) 価格：480円 サイズ：上辺直径58×下辺直径35×高さ95mm
黒糖プリン (ラム酒風味) (写真奥) 価格：460円 サイズ：上辺直径58×下辺直径35×高さ95mm
とまとのプリン (写真手前) 価格：460円 サイズ：上辺直径58×下辺直径35×高さ95mm
福井UMe-Naプリン (写真右) 価格：432円 サイズ：上辺直径58×下辺直径35×高さ95mm
※すべて内容量：120ml 保存方法：冷蔵 消費期限：14日間 販売は4個から

福井県鯖江市にあるプリン専門店。「サバエ・シティーホテル」の総料理長を務めた経験を持つシェフが創作したプリンから始まり、現在ではプリンやゼリーの種類が約30にもものぼり、すべて手作り。地元をはじめ日本各地の特産品を使ったものや季節に合わせたものなど幅広い世代で楽しめるプリンがそろっている。

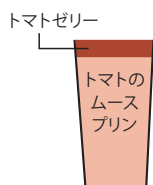
なかでも人気のトップに君臨しているのが「マンゴーの王様プリン」。インドで一番のマンゴーを決める品評会「オールインディアマンゴーショー」において、華々しい受賞歴を誇る、デサイ農園のアルフォンソマンゴーを約60%も使用している。なめらかな口当たり、とろけるような甘味など、マンゴーそのままより濃厚で新鮮さを感じられる味わいだ。「黒糖プリン」は、沖縄産のサトウキビから作った黒糖にサトウキビが原料のラム酒を効かせたプリン。黒糖の甘味だけでなくコクのある風味に、ラム酒の芳醇な香りが鼻孔をくすぐる。「とまとのプリン」は、10～5月の限定商品。トマトプリンとトマトゼリーの2層仕立てで、プリンはムースのような食感だ。口に入れた途端、グッと味わいが広がる濃厚さで、トマトのフルーティーな甘さが優しい。7～12月限定の「福井UMe-Naプリン」は、カスタードプリンに梅のジュレを重ねた斬新な一品。福井産の梅とハチミツを使ったジュレは、梅のほのかな酸味が爽やかで、クリーミーなカスタードプリンとも驚くほどマッチ。クセになる味わいだ。



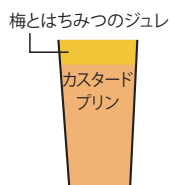
【マンゴーの王様プリン】



【黒糖プリン】



【とまとのプリン】



【福井UMe-Naプリン】



<http://www.47club.jp/37M-000047fak>

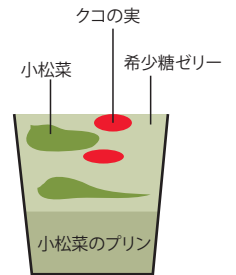


小松菜のサラダプリン～希少糖入り～

さめき志度 風月堂

価格：8個入り2,400円 サイズ：縦58×横58×高さ86mm 重さ：約170g
保存方法：冷凍 消費期限：冷凍1ヶ月、解凍後は早めに

香川で85年続く菓子の名店。「小松菜のサラダプリン」と聞くと甘くないイメージだが、これがしっかりスイーツとして完成されている。主役の小松菜は、地元で水耕栽培により作られるサラダ用のものを使用。精製した砂糖は使わず、プリンには昔ながらの製法で作られる和三盆になる手前の「白下糖」を、ゼリーには希少糖とハチミツを使い、レモンの風味を付加している。小松菜のスムージープリンに青っぽいクセはまったくなく、後味にほのかな風味を感じる程度。上品な甘さとまろやかさがいい。小松菜を閉じ込めた希少糖ゼリーの酸味が、全体を爽やかにまとめている。



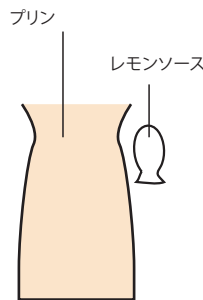
尾道プリン レモンソース添え

おやつとやまねこ

価格：1本324円 サイズ：直径50×高さ95mm 重さ：約90g (内容量)
保存方法：10℃以下 消費期限：製造日から7日間

<http://www.ittoku-go.com>

広島県尾道市にあるプリンと焼き菓子の店で、地元の人のみならず観光客の人気も集めている。看板商品は「尾道プリン」。広島市の山中にある牧場で草地酪農により育まれた乳牛から搾った「砂谷牛乳」と生クリーム、尾道、御調で飼育されている鶏の新鮮な卵、北海道産てんさい糖で仕上げている。プリン生地を瓶に流し込み、低温でゆっくり焼くことでなめらかな食感を実現。まずはそのまま卵とミルクの濃厚さを味わってから、魚型の容器に入ったレモンソースを。瀬戸内レモン使用の自家製レモンソースをかけると、甘さが抑えられ、さっぱりと違った味わいが楽しめる。



<http://www.0141lacima.jp/index.html>

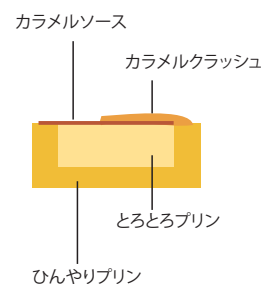


江戸堀プリン

ラチーマ通販

価格：5個入り2,160円 サイズ：直径70×高さ35mm 重さ：約65g
保存方法：冷凍（-18度以下） 消費期限：冷凍90日間

自社が運営するレストラングループ「la cima」で培った味とこだわりを、自宅でも楽しんでもらおうと立ち上げたネットショップ。イタリアンドルチェとして人気の高い「クレマカタラーナ」を、日本風にアレンジしたのが「江戸堀プリン」。卵と生クリームのコクがたっぷり、甘さもしっかりしたプリンだ。冷凍庫から出して、15～20分ほど経った半解凍の状態が最も食べごろ。表面は濃厚でなめらか、中は程よい甘さでアイスのような食感が楽しめる。別添えのほろ苦いカラメルソースとカリカリのカaramelクラッシュはお好みで！



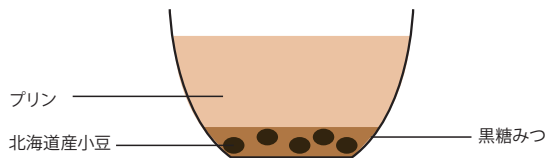
横浜元町 あんプリン(抹茶・卵・ほうじ茶)

横浜 元町 香炉庵

価格：1個292円 サイズ：直径73×高さ57mm 重さ：約125g 保存方法：10℃以下 消費期限：2日間

横浜元町生まれの和菓子店。伝統の手法や味を生かしつつ、時代に合わせた独創性の高い和菓子は、横浜元町という土地ならではの洗練されたエッセンスが加わり、和菓子の新しい一面を見せてくれるものばかりだ。「横浜元町 あんプリン」もその一つ。和の食材を取り入れ、和菓子の製法を用いて「なめらかプリン」に仕上げた職人の自信作。

「横浜元町 あんプリン」は、カラメルソースではなく、北海道産小豆を散りばめた黒糖みつを使用。濃厚なプリンに、小豆入り黒糖みつが上品な甘さと和の味わいをプラスしている。プリンには、神奈川県・足柄の自然に育まれた「きんたろう牛乳」を使用。柔らかくなめらかに仕立てたプリンが、口に入れると舌の上でクリームのようにとろける。「卵」「抹茶」「ほうじ茶」の3種があり、「ほうじ茶」は2015年夏に誕生した新作で、本店だけの限定商品。程よい卵の風味でミルキーな味わいが引き立つ「卵」は、世代を超えて愛される一品。「抹茶」は、プリンが持つ濃厚さに、抹茶特有の香りとはほろ苦さがたまらない。「ほうじ茶」は、茶葉の香ばしさが優しく広がり、プリンのもろやかさと見事に融合している。



<http://kouro-an.jp>



写真手前から
抹茶・卵・ほうじ茶

CVSで話題のスイーツ

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアやカフェチェーン店などを回って商品の動きを探り、ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています。



- ①MINISTOP CAFE モンブランプリン (ミニストップ)
価格：280円 重量：160g サイズ：直径8.5cm×高さ7cm
- ②MINISTOP CAFE かぼちゃぷりん〜北海道えびすかぼちゃ使用〜 (ミニストップ)
価格：180円 重量：122g サイズ：直径7cm×高さ7cm
- ③Plecia 至福のフレンチトーストプリン (スリーエフ)
価格：388円 重量：281g サイズ：直径14.5cm×高さ5cm
- ④Uchi cafe SWEETS プリンクリームもち食感ロール (ローソン)
価格：295円 重量：144g サイズ：縦4.5cm×横15cm×高さ5cm
- ⑤チョコムース&チョコプリン (セブンイレブン)
価格：320円 重量：130g サイズ：直径8.5cm×高さ7cm
- ⑥caféスイーツカスタードプリン (ファミリーマート)
価格：278円 重量：203g サイズ：直径8cm×高さ10.5cm
- ⑦FAMIMA PREMIUM SERIES
プレミアムブリュレチーズケーキ〜バイクド&レア〜 (ファミリーマート)
価格：248円 重量：108g サイズ：直径8.7cm×高さ5cm

※保存は冷蔵、賞味期限は当日〜3日 ※一部地域で発売されていないものもあります

バリエーション豊富な、コンビニプリンたち！

コンビニスイーツでもプリン勢が勢いを増している。ちょっとした軽食がわりになるものから、リッチなデザートまでバリエーションも豊富だ。

ミニストップからは「MINISTOP CAFE モンブランプリン①」をご紹介します。下層から、プリン、チョコレートブラウニー、生クリーム、モンブランクリームと積み上げ、クラッシュした栗、ピスタチオ、チョコをトッピング。さらにモンブランクリームやマロンペースト、チョコクリームをかけるという凝りよう。「MINISTOP CAFE かぼちゃぷりん〜北海道えびすかぼちゃ使用〜②」は、カボチャの甘みがシンプルなやわらかプリン。

スリーエフの「Plecia 至福のフレンチトーストプリン③」は、スリーエフのボリューム満点のパンプティング。しっかりとしたプリン液にひたされたパンは充実の味わい。

ローソンのUchi cafeシリーズからは、「Uchi cafe SWEETS プリンクリームもち食感ロール④」を。おなじみのもっちりしたスポンジ生地でリッチなプリンクリームを包んでいる。真ん中に仕込まれたカラメルゼリーの苦みが良いアクセントになっている。

セブンイレブンの「チョコムース&チョコプリン⑤」は、2層になったムースとプリンが嬉しい。トッピングされたチョコブラウニーや生クリーム、チョコクリーム、生キャラメルクリームが満足感を高めている。

ファミリーマートの「caféスイーツカスタードプリン⑥」は、カスタードプリンに角切りカラメルゼリー、プリンムースを重ねている。FAMIMA PREMIUM SERIES「プレミアムブリュレチーズケーキ〜バイクド&レア〜⑦」は、カマンベールスプレッド、バルメザン、クリームチーズの3種のチーズを使用したバイクドとレアを2層にしたチーズケーキに、しっとりとした食感のザラメをトッピング。表面をブリュレし、カラメルソースをかけてある。

街角のSweet Shop

東京都大田区 T.sweets.Labo 「日曜日のぷりん屋さん」

米粉と麴甘酒を使った体に優しいスイーツを生み出す工房

小麦や白砂糖、添加物は一切使わず、米粉と麴甘酒を主原料とするスイーツを作っている「T.sweets.Labo」。インターネット販売を中心とする工房のため店舗らしい店舗はないが、地元住民の熱い要望に応え、毎週日曜日だけ「日曜日のぷりん屋さん」と称して工房の軒先で直売を行っている。

この店のこだわりは、食の安心・安全を大前提とした、体に優しい体が喜ぶ食材選び。日本人が昔から慣れ親しんできた米を原料とする材料をはじめ、吟味して採用している。小麦粉の代わりに使用するのは米粉。スイーツに合わせて、種類の違う米粉を使い分けている。甘味料には主に、富山の老舗「石黒種麴店」が富山県産新大正もち米で作る麴甘酒(ノンアルコール)を使用。自然な甘味を大切にしている。ほかにも、てんさい糖や輪島の塩、福島老舗醸造元「仁井田本家」の日本酒など、食材へのこだわりは尽きない。

「米粉のブラウニー」は、米粉にビターなクーベルチュールとバターをふんだんに加えた焼き菓子の一番人気。甘さ控えめ、ほろ苦な大人の味で、カシューナッツやクルミの香ばしさがいいアクセントに。改善を重ね、現在はベーキングパウダーを使っていないので、味わいも重量感もずっしりとして食べごたえがある。「極醸ふるまーじゅ」は、バイクドチーズとレアチーズの2層構造。麴甘酒だけでなく、自家製の塩麴も使用しているので、麴特有の香りと旨味の効いた塩味、そして柔らかな甘味がチーズの風味を引き立てている。麴甘酒の魅力を伝えるべく誕生したのが「とろとろプリン」。プリンのコクはしっかりあるのに、口当たりが軽い。白砂糖のようなベタつく甘さではなく、さらりとした麴甘酒の自然な甘さが、後味もさっぱりとさせてくれる。

〒145-0064 東京都大田区上池台1-21-3 グラン北澤1階 Tel.03-6425-8767
営業時間：12:00～売り切れ次第終了 定休日：月～土曜日※通販は無休
<http://www.t-sweetslabo.com>



- 米粉のブラウニー(カット)(写真手前)
価格:237円
サイズ:縦約50×横約50×高さ約20mm 重さ:約50g
保存方法:常温 賞味期限:約14日間
- 極醸ふるまーじゅ(カット)(写真中)
価格:378円(直売のみ) ※通販はホール1,620円
サイズ:縦約50×横約40×高さ約50mm 重さ:約45g
保存方法:10℃以下(直売)、冷凍(通販)
消費期限:直売は冷蔵当日/賞味期限:通販は冷凍14日間
- とろとろプリン(写真奥)
価格:324円
サイズ:直径55×高さ55mm 重さ:約95g
保存方法:10℃以下 消費期限:購入日翌日
※価格はすべて税込み。重量、サイズは多少異なる場合があります。

当社製品ピツクアツプ

洋菓子作りに欠かせない洋酒(ブランデー、ラム、リキュール、ワイン)、甘味料、みりん、製菓・製パン資材、アルコール製剤など各種ご用意しております。
ご要望に合わせた製品をご提案いたしますので、お気軽に弊社営業担当までお申し付け下さい。



MCフードスペシャリティーズ株式会社

Sweets Trend Vol.78 2015年12月号 2015年12月1日発行

発行:MCフードスペシャリティーズ株式会社
住所:東京都千代田区有楽町1丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階
電話:03-5501-7318 FAX.03-5501-7331
<http://www.mc-foodspecialties.com/>

Copyright 2015 mc-foodspecialties, Inc. All Rights Reserved