

ベル食品のスイーツ「北海道プリン」が 第61回ジャパン・フード・セレクションで金賞を受賞しました。

2.3万人の「食の情報の専門家」フードアナリストが選ぶ
日本初の食品・食材評価制度において高い品質と美味しさが認められました。



「成吉思汗たれ」「ラーメンスープ華味」「スープカレーの作り方」「ザンギ名人」など、北海道のソウルフードをご家庭で味わうためのたれ、つゆなどを製造販売する「北海道のソウルフードメーカー」ベル食品株式会社（本社：北海道札幌市西区、代表取締役社長：福山浩司、以下ベル食品）が2022年8月に発売した「北海道プリン4個入（以下北海道プリン）」は、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する第61回ジャパン・フード・セレクション（2023年3月）において金賞を受賞しました。

北海道産原料にこだわり、なめらかで濃厚な「北海道プリン」

北海道プリンは北海道産原料にこだわり、北海道産の牛乳、クリーム、卵*を使用したなめらかで濃厚な味わいのプリンです。北海道の広大な大地で生産された牛乳とクリームをたっぷり使って、甘い香りで濃厚ながらも素材本来の味を味わえるようにさっぱりとした後味に仕上げました。また添付のキャラメルソースもプリンの味を引き立てることを第一に考えて、程よい甘さとほんのり感じる苦さで、プリンとの相性はぴったりです。「北海道のソウルフードメーカー」であるベル食品が、全国の皆さまに北海道の美味しいものを届けるとともに、北海道の牛乳の消費拡大に貢献したいという思いで開発した、毎日食べても食べ飽きない、また食べたいと思える味のプリンです。常温で長期保存が可能なので食べたいときに食べられるのも便利です。



*現在は北海道産の卵を使用しておりますが、鳥インフルエンザの影響で原料の調達ができなくなる見込みです。北海道産卵の在庫がなくなり次第、国内産卵に切り替える予定です。

「北海道プリン」を開発した経緯

北海道は広大な土地で乳牛が飼育されている「酪農王国」ですが、牛乳の消費量が年々減少傾向にあり、余った牛乳が一部廃棄されることもあります。ベル食品は北海道の食品メーカーとして、北海道の牛乳の消費拡大に貢献するために、牛乳、乳製品を原料として多く使用する商品の開発を決意し、2021年9月にアルプス食品工業と資本提携しました。試作と試食を繰り返し、若手・ベテラン、男性・女性問わず、開発に関わる社員全員が美味しいと納得できるプリンを構想から約1年かけて完成させました。また、日本トップクラスの観光地である北海道の特性を活かし、お土産としても選ばれるよう、常温で保管でき、賞味期限も長い、北海道原料にこだわった「北海道プリン」が誕生しました。



「北海道プリン」の商品概要

商品名：北海道プリン

容量：4個入り336g（プリン78g×4、カラメルソース6g×4）

商品サイズ：縦93mm×横155mm×高さ57mm

JANコード：4902504140175

販売価格：1,000円（税抜）

原材料：【プリン】牛乳（北海道製造）、鶏卵、砂糖、乳等を主要原料とする食品、クリーム、洋酒／トレハロース、増粘剤（加工デンプン）、香料、カラメル色素、（一部に卵・乳成分を含む）【カラメルソース】カラメルシロップ、水あめ／香料、カラメル色素

アレルギー物質：卵、乳

賞味期限：製造から12ヶ月

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存

ジャパン・フード・セレクションについて

23,000人のフードアナリストが選ぶ、日本初の食品・食材評価制度です。業界関係者ではなく、消費者でありながら食の情報の専門家であるフードアナリストが、日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮して、公正・中立に評価・審査します。審査項目において、得点率90%以上がグランプリ、80%以上が金賞、70%以上が銀賞、60%以上が銅賞となります。

「北海道プリン」に対するフードアナリストの評価ポイント

- ・商品名前がシンプルかつ消費者に分かりやすく、理解されやすいものである
- ・「北海道のソウルフードメーカー」という商品アピール力に優れている
- ・パッケージが良く練られていて、手に取りやすい商品に仕上がっている
- ・商品の展示がしやすく、色味も目に留まりやすいものに仕上がっている
- ・舌触りが滑らかで、くちどけも良く、お土産品として好まれる要素がある
- ・プリン自体の嚙下・咀嚼性に問題は無く、老若男女好まれるものである
- ・お客様の意見に耳を傾ける体制があり、安心して購入できる商品である



「北海道プリン」シリーズのご紹介

今回、ジャパン・フード・セレクションで金賞を受賞した「北海道プリン」の4個入は、主にお土産、ギフト、催事向けの商品となりますが、一般小売向けの1個入も販売しています。

また、同じく北海道産原料にこだわった「北海道生チョコレートプリン」を2023年2月に発売。「北海道生チョコレートプリン」は北海道産の生クリームを使った生チョコレートと、さらに北海道産の牛乳と生クリームを合わせた、濃厚な味わいでなめらかな口どけのプリンです。カカオのビターな香りにほんのり洋酒の香りがアクセントとなっ

ています。こちらも常温で長期保存が可能で、持ち運びや保管場所を選ばない「いつでもどこでも食べたいときに食べられる北海



道スイーツ」です。「北海道プリン」と同じく、お土産、ギフト、催事向けの4個入と一般小売向けの1個入の2種類を販売しています。

「北海道プリン」「北海道生チョコレートプリン」はベル食品オンラインショップ、札幌市中央区狸小路の北海道みやげ「たぬきや」他、北海道内の一部スーパーやお土産店、全国で開催される北海道フェアなどの催事にて販売しております。

ベル食品オンラインショップ：<https://bell-foods.shop-pro.jp/>

北海道みやげ「たぬきや」：北海道札幌市中央区南3条西4丁目18（狸小路4丁目）



ベル食品株式会社について

ベル食品株式会社は「北海道のソルフードメイカー」として、地元の食文化の可能性を追求し、ジンギスカン、スープカレーをはじめ、ラーメン、ザンギ、ラーメンサラダ、豚丼、レトルトカレーなど、豊かな自然に恵まれた北海道らしい香りのする製品の開発と提案、普及を図っております。また、全事業所においてISO22000を取得しており、高い安全性と技術力で製造するPB商品やOEM商品に定評があり、全国の企業より製造を受託しております。戦後間もない1947年（昭和22年）、北海道大学農学部出身の7人の青年が北海道の美味しいものを全国の皆さまに食べていただきたいという大いなる志を持って北海道札幌で創業しました。1956年（昭和31年）に発売した日本初の家庭用焼肉たれ「成吉思汗たれ」は、家庭用ジンギスカンのたれで北海道シェアNo.1*を誇っております。北海道の「食」のブランド向上に貢献などの功績が認められ、2023年に第44回食品産業優良企業等表彰の農林水産大臣賞を受賞。



社名：ベル食品株式会社

所在地：〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

代表者：代表取締役社長 福山浩司

創業：1947年（昭和22年） 設立：1958年（昭和33年）3月1日

事業内容：食品の製造、販売

HP：<https://www.bellfoods.co.jp/>



*北海道内における「ジンギスカンのたれ」ジャンルのPOSデータより 2022年12月 自社調べ

<本件に関するお問い合わせ先>

ベル食品株式会社 〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

TEL：011-613-0001 FAX：011-643-4397 Email：mitsui.toshiyuki@bellfoods.co.jp 担当：三井