

2023年7月10日

江崎グリコとロイヤルガーデンカフェ豊洲がサステナブルなコラボ！ 卵・乳製品不使用のひんやり夏のスイーツを開発 「植物生まれの凍らせプリンフェア」実施

開催期間：2023年7月21日(金)～7月30日(日)／場所：ロイヤルガーデンカフェ&タバーン 豊洲

江崎グリコ株式会社は2023年7月21日(金)より、ロイヤルガーデンカフェ&タバーン 豊洲（ロイヤルフードサービス株式会社）と協働し、当社の「植物生まれのプッチンプリン」を使用したオリジナルメニューが楽しめる「植物生まれの凍らせプリンフェア」を展開します。ご提供するメニューは卵・乳製品不使用のため、アレルギーを気にしている方をはじめ※多くの方に安心して、家族や友達みんなと笑顔になって楽しんでいただけるサステナブルなメニューに仕上げました。また、凍らせた「植物生まれのプッチンプリン」を使用することで、食感も楽しみながら暑い夏にぴったりなひんやりメニューにアレンジしました。

※ご提供メニューはアレルギーフリーではありません。



■ 卵・乳などの動物性原料を使用せずに作ったサステナブルなやさしいスイーツ

昨年発売から50周年を迎えた「プッチンプリン」は、家族みんなで楽しめるおやつとして長年愛されているブランドです。“プリンを凍らせるとおいしい”という口コミを多くいただいたことから、2012年より夏に楽しく「プッチンプリン」を食べる提案として「凍らせプッチンプリン」を毎年展開しています。また、2020年には、「プッチンプリン」のおいしさそのままに、卵・乳、動物性原料を使用せず、より多くの方が楽しめる「植物生まれのプッチンプリン」を発売しました。今回開催する「植物生まれの凍らせプリンフェア」では、「サステナブルコミュニティ」をブランドコンセプトとして掲げる、ロイヤルガーデンカフェ & タバーン 豊洲と協働し、サステナブルな植物生まれのひんやりスイーツ2品を展開します。「パフェ」と「ア・ラ・モード」どちらも、果実や野菜、豆乳などの植物由来の素材を使用し、プリンを凍らせた“もちシャリ”食感が引き立つよう、シェフとともに試行錯誤を重ねました。家族や友達など、みんなと一緒に楽しく食べて笑顔になっていただける、期間限定のアレンジコラボメニューをぜひお楽しみください。

「プッチンプリン」はこれからも“プッチン”することで体験できる、より一層こだわったおいしさや楽しさで、その時代のお客様の生活に寄り添いながら進化を続けてまいります。

※「プッチン」は江崎グリコ(株)の登録商標です。

■実施概要

企画名	Glico×ロイヤルガーデンカフェ&タバーン 豊洲「植物生まれの凍らせプリンフェア」
所在地	〒135-0061 東京都江東区豊洲 2-2-1 三井ショッピングパーク アーバンドック ららぽーと豊洲 3・1F
期間	2023年7月21日（金）～2023年7月30日（日）
提供時間	12:00～21:00（メニューにより提供可能時間は異なります。詳しくはコラボメニュー概要をご覧ください。）
URL	https://royal-gardencafe.com/toyosu/

※コラボメニューには「植物生まれの Big プッチンプリン」及び「植物生まれのプッチンプリン 3 個パック」を使用しています。

メニュー共通のこだわりポイント

- ▶「植物由来にこだわった素材選び」卵・乳アレルギーを気にしている方をはじめ多くの方に楽しんでいただける
- ▶いつもの「プッチンプリン」とは異なる新たな食感を楽しんでいただけるよう「研究を重ねたプッチンプリンの凍らせ時間」
- ▶思わずみんなで楽しく「シェアしたくなる鮮やかな盛り付け」
- ▶「プッチンプリン」のおいしさを最大限引き出すトッピングアレンジは「ロイヤルガーデンカフェのこだわり」が詰まっている

■コラボメニュー概要

植物生まれの凍らせプリンア・ラ・モード

～家族や友達とシェアしながらいろんな組み合わせを楽しんで～



価格(税込)：1,100 円

提供時間：12：00～21：00

※なくなり次第終了

使用食材：

凍らせた植物生まれの Big プッチンプリン
バナナ、メロン、パイナップル、りんご、オレンジ、キウイ、ブルーベリー、ラズベリー、アメリカンチェリー、デーツ餡子、豆乳ゴマクリーム、ミント

【メニュー開発ポイント】

「植物生まれ」をキーワードに商品開発をしました。

メニューをアレンジいただいたロイヤルガーデンカフェ&タバーン 豊洲の「植物生まれ＝身体にやさしい ⇒ ヘルシーなア・ラ・モード」という考えのもと、プリンを彩るフルーツには「植物生まれのプッチンプリン」を引き立てるフレッシュなものを使用。人工甘味料を一切使用せず、デーツ餡子はデーツとレーズンの素材そのものの甘さ、豆乳ゴマクリームはメープルシロップで甘さを表現しました。ロイヤルガーデンカフェ&タバーン 豊洲では、ア・ラ・モードは初めてのメニュー展開になります。

【盛り付けポイント】

通常のプリンア・ラ・モードの盛り付けとは異なり、家族や友達と楽しくシェアしながら食べていただけるような盛り付けを意識しました。凍らせた「植物生まれのプッチンプリン」とそれぞれの具材とのいろんなパターンの食べ合わせを味わいながら、「プッチンプリン」の新たな楽しみ方を発見いただけるアレンジを心がけました。

植物生まれの凍らせプリンパフェ

～最後まで飽きない！ひとつひとつの食材を楽しめる満足度の高い凍らせプリンパフェ～



価格(税込)：1,320円

提供時間：15：00～17：00

※なくなり次第終了

使用食材：

凍らせた植物生まれのプッチンプリン

エディブルフラワーゼリー、グラノーラ、ルバーブジャム、ローストクルミ&アーモンド、プリンソース、ライチシャーベット、パイナップル、オレンジ、ピーツ、ミント

【メニュー開発ポイント】

「プッチンプリンのおいしさを引き出せるパフェ」をキーワードに開発しました。

トッピングのフルーツは、数々のフルーツで試行錯誤をした結果、「植物生まれのプッチンプリン」のおいしさを最大限引き出す素材を選出しました。ロイヤルガーデンカフェを表現する切り口として、「ヘルシー」や「野菜」がキーワードとなるため、それを活かしピーツのローストをアクセントに加え、素材のやさしさを表現。ソースには野菜（ルバーブ）のジャムを活用し、子どもから大人までが楽しめる味に仕上げました。

【盛り付けポイント】

食べ進めるとルバーブジャムやグラノーラ、ローストしたクルミやアーモンド、そして最後には花びらが入ったゼリーと出会い、変化する味わいや食感で、最初から最後までお楽しみいただけるパフェに仕上げました。

※画像はすべてイメージです。

コラボメニュー写真や動画を Instagram へ投稿で「アラモードグラス」が当たるキャンペーンを実施

凍らせた「プッチンプリン」の写真や動画を撮影し、指定ハッシュタグを付けて Instagram に投稿すると、抽選で 50 名様にプッチンプリン専用アラモードグラス 2 個セットが当たるキャンペーンを実施中。

当コラボメニュー「植物生まれの凍らせプリンアラモード」「植物生まれの凍らせプリンパフェ」でもキャンペーン参加が可能です。

#凍らせプッチンプリンチャレンジ

凍らせる時間で食感と甘さが変化!?

0.5時間 あま〜い×ひやがる

3時間 ちよい甘×とろシャリ

6時間 ずっきり×シャリッ

Instagram 画像投稿キャンペーン

プッチンプリン専用アラモードグラス 2個セットが当たる!

抽選で 50名様

※画像はイメージです。※賞品にプッチンプリンは含まれません。

応募期間 2023年8月31日(木)まで

【応募期間】 2023年8月31日(木)23:59まで

【対象商品】 Big プッチンプリン、プッチンプリン 3個パック、植物生まれの Big プッチンプリン、植物生まれのプッチンプリン 3個パック、Happy プッチンプリン

【賞品内容】 プッチンプリン専用アラモードグラス 2個セット

【応募方法】

①凍らせた「プッチンプリン」の写真や動画を撮影！アレンジしてもOK！

②Instagramでキャンペーン用アカウント(@pucchin_pr)をフォロー

③「#凍らせプッチンプリンチャレンジ」をつけて、①の写真または動画を投稿すると応募完了！

※詳細については、下記キャンペーンサイトをご覧ください。

特設キャンペーンサイト URL : <https://cp.glico.com/pucchin-2023smr/>

■「植物生まれのプッチンプリン」シリーズ 商品概要

商品名	植物生まれの Big プッチンプリン	植物生まれのプッチンプリン 3個パック
パッケージ		
内容量	155g	65g×3個
希望小売価格	165円前後(税込)	238円前後(税込)
商品特長	<p>・卵や乳などの動物性原料を使わず植物性原料で仕上げているので、卵や乳のアレルギーを気にしている人だけでなく、信条・宗教・ライフスタイルを気にせずご家族やお友達みんなと一緒に笑顔になれるプッチンプリンです。</p> <p style="text-align: right;">※アレルギーフリーではありません。 ※原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)大豆・アーモンドが含まれております。</p> <p>・プッチンプリンのプルルンとした食感そのままに、国産大豆を使用した豆乳とアーモンドペーストによるまろやかな風味、きび砂糖®(製品中1%)のやさしい甘さを楽しめます。</p> <p style="text-align: right;">※本製品は、日新製糖株式会社の「きび砂糖」を使用しています。 ※「きび砂糖」は日新製糖株式会社の登録商標です。</p>	
発売日	既発売	
ブランドサイト	https://cp.glico.com/pucchin/	
公式 Twitter	@glico_PPPR (https://twitter.com/glico_PPPR)	

■ ロイヤルガーデンカフェ概要



“Royal Garden Cafe” は、ブランドコンセプトを「サステナブルコミュニティ」と掲げ、これからの時代の“地域の皆様になくてはならないお店”を目指し、「永続的（Sustainable）な街のコミュニティ基盤」となる店舗の実現を目指しています。

“Royal Garden Cafe” が取り組む 3 つのテーマ

1. Visible Food ヴィジブルフード

食のすべて可視化し、安心・安全な食を提供

素材に触れられる朝市・生産者の顔・調理の工程。お客様が食の提供に関わる様々な過程を「目に見え、触れられる」仕組みを具現化し、安心・安全な食の提供を目指します。

2. Recycle Style リサイクルスタイル

継続的な取り組み、明確な社会性ある活動


生産者とお客様を、店舗と朝市を通じて循環型のサイクルでつなぎ、安心・安全な食文化を創造すると同時に、中古資材やバイオマス資源などを活用して、環境負荷の少ない店舗づくりを行います。

3. Local Support ローカルサポート

より深い地域との関係づくり

地域コミュニティの活動を支援するために、会食や会議・イベントの他、おひとり様でも利用できる場を提供することに加え、ケータリングやプロモーションサポートなど、多様なサービスを提供していきます。



 *Royal Garden Cafe* ロイヤルガーデンカフェ & タバーン 豊洲

住所：東京都江東区豊洲 2-2-1 三井ショッピングパーク アーバンドック ららぽーと豊洲 3・1 階

営業時間：年中無休 月-金 11:00 - 22:00 土日祝 9:00 - 22:00

電話番号：03-5548-0777

※本企画のメニュー等についてのお問い合わせは上記番号からお願いいたします。