

【世界初!?!】もなかの上でプリンが弾ける! 「プリン最中 福太郎」。話題の豊洲千客万来にて新発売!

株式会社若草（本社：東京都、代表取締役社長：白石由香利）は、新商品「プリン最中 福太郎」を2024年7月より「Seafood Burger 島童子 豊洲千客万来店」にて発売開始致します。



「プリン最中 福太郎」について

豊洲千客万来で人気のマグロカツバーガー店「Seafood Burger 島童子」よりスイーツが新登場!

「プリン最中 福太郎」は、八幡山の人気焼肉店「てるこさんと門脇くん」とのコラボ企画。

同店で人気の「てっちゃんプリン」に惚れ込んだ島童子オーナーが、何度も試作を重ね商品化が実現しました。「和」をテーマに豊洲千客万来らしさを加え、お客様にも楽しんでいただける商品です。

ぜひ店頭で楽しんでいただきたいのは遊び心たっぷりの仕掛け。

水風船を楊枝で割ると、中からプリンが「プルン！」と弾け出てきます。

最中の上でふるふるプリンを揺らすもよし、サクサク最中で挟んでかぶりつくのもよし
...

とろーり黒みつをかけてお召し上がりください。

プリンは埼玉県深谷市の田中農場で飼育された希少な「深谷の宝玉」を使った、こだわりの逸品。たまごの味がしっかりと感じられる濃厚プリンです。

最中も何十種類と試作を重ね、プリンと相性の良いものを選び抜きました。

まあるい、ふくふく、「プリン最中 福太郎」。

皆様に福が訪れますようにと願って、ひとつひとつ手作りしています。



「プリン最中 福太郎」のこだわり

1. プリンのこだわり

プリンは、深谷市田中農場の希少な卵「深谷の宝玉」を使用。卵の濃厚な味わいを楽しめます。

黒みつで和の風味をプラス。

2. 最中の皮へのこだわり

小田原にある老舗「小田原種秀」の最中を使用。香ばしい風味と、サクサクでしっかりとした生地が特徴です。

プリンとの相性も良く、サクサクとした最中の皮と、滑らかでとろけるようなプリンとの食感のハーモニーを楽しめます。

3. 割ってみんなで楽しめる

「どうやって食べるの？」とワクワクしながら水風船に楊枝をさすと、ぷるんと弾け出るプリン。

さらに、最中との組み合わせも意外性があり、自然と会話が弾みます。

4. 手土産にもおすすめ

上品な味わいと縁起の良いパッケージ。楽しい仕掛けで、手土産にもぴったりです。



商品情報

1個 890円（税込）

販売情報

「プリン最中 福太郎」は、株式会社若草の直営店（Seafood Burger 島童子）にてご購入いただけます。数量限定での販売となりますので、お早めにお求めください。

・ Seafood Burger 島童子について

豊洲千客万来に店舗を構える、世界で初めての天然マグロカツバーガー専門店。

ガーリックシュリンプなど様々なシーフードを用いたメニューをご用意しております！



・ 配信企業情報について

会社名：株式会社若草

代表者：代表取締役社長 白石由香利

所在地：〒151-0073 東京都渋谷区笹塚 1-21-17

ホームページ：<https://shimawarashi-toyosu.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/sfb_shimawarashi_toyosu/

連絡先：info@wakakusa218.com