

構想期間約6ヶ月！
年間800食以上のプリンを食べ歩くプリン研究家「プリン王子」と共同開発！
新感覚の濃厚もちりプリン「カヌレプリン」
2021年11月21日(日)より販売スタート！



目黒川沿い「THE WORKS」1階に位置するオールデイルラウンジ「RIVERSIDE CLUB(リバーサイドクラブ)」では、年間800食以上のプリンを食べ歩きするプリン研究家「プリン王子」と共同開発し、試行錯誤の末に作り上げた新感覚のもっちりプリン「カヌレプリン」を2021年11月21日(日)より販売することが決定しました。

共同開発によって誕生した「カヌレプリン」は、幅広い世代に愛され続けているスイーツの代名詞とも呼べる「プリン」の特徴である“滑らかさ”と、昨今スイーツ業界を賑わせるフランスの伝統菓子「カヌレ」の特徴である“もちり”を絶妙なバランスで掛け合わせることで生まれた今まで味わったことのない新感覚のスイーツです。

カヌレプリンは、卵をはじめ、牛乳や、生クリームなどのプリンの素となる材料とともに、米粉と小麦粉を配合することでもっちりとした食感をプラス。さらに、練乳とブラウンシュガーを合わせることでカヌレらしい深いコクを作り出します。

プリン型ではなくカヌレ型に入

れてプリンをじっくり蒸し焼くことで、芳しい香りとともによりもちりとした食感に仕上げます。

また、今回のカヌレプリンには、カラメル濃厚な味わいと優しい甘さの生クリームを添えたプレーンのほか、お客様のお好みに合わせて濃厚な抹茶を使用した抹茶クリーム、芳しいシナモンで作るシナモンクリームで味変ができる2種類のフレーバーをご用意しました。

構想6ヶ月の月日を経て誕生したプリン王子渾身の「カヌレプリン」を、目黒川沿いのオールデイルラウンジ RIVERSIDE CLUB でご賞味ください。

【プリン王子プロフィール】



プリン王子 プリン研究家 / プリンジャーナリスト

年間800食以上のプリンを食べるプリン研究家。

普段は会社員として働きながら、カフェや市販のプリンを食べまわるとして雑誌やweb、TVなどのメディアに掲載。カフェとのコラボメニューの開発など多岐にわたって活動中。

【プリン王子コメント】

卵、牛乳、砂糖というシンプル素材で作られるのが一般的なプリンですが、近年、多種多様なプリンが出てきてから、「プリン」には、概念がないんだなと感じていました。中にはオーソドックスな王道のものじゃないとプリンでないという方もいますが、ぼくはここにプリンの大きな可能性を感じたんです。

そんな思いを抱いていたところに Instagram でカヌレの流行の波が来ているなと感じていました。カヌレをはじめた時にプリンのような見た目だなと直感的に思い、今回カヌレ型で作るプリンを考案するに至りました。「カヌレ型で作るプリン＝カヌレプリン」というわけではなく、カヌレの要素を感じるもちり濃厚なポルトガルプリンをベースにプリンを作ろうと思いました。RIVERSIDE CLUB のパティシエと協力し試行錯誤しながら完成したのがこのカヌレプリンです。着想から約半年間。納得のいくものがようやくできたなという気持ちです。

カヌレが好きな人にもこれをきっかけにプリンっておいしいんだなと感じてもらえたらうれしいです。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/uTikFt4>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210



カヌレプリン with シナモンクリーム



カヌレプリン with 抹茶クリーム

カヌレプリン 1,380 円 (税込)

抹茶クリーム / シナモンクリーム添え +150 円 (税込)

※価格はドリンクセット込みの金額となります

幅広い世代に愛され続けているスイーツの代名詞とも呼べる「プリン」の特徴である“滑らかさ”と、昨今スイーツ業界を賑わせるフランスの伝統菓子「カヌレ」の特徴である“もっちり”を絶妙なバランスで掛け合わせることで生まれた今まで味わったことのない新感覚のスイーツです。

カヌレプリンは、卵をはじめ、牛乳や、生クリームなどのプリンの素となる材料とともに、米粉と小麦粉を配合することでもっちりとした食感をプラス。さらに、練乳とブラウンシュガーを合わせることでカヌレらしい深いコクを作り出します。

プリン型ではなくカヌレ型に入れてプリンをじっくり蒸し焼くことで、芳しい香りとともによりもっちりとした食感に仕上げます。

また、今回のカヌレプリンには、カラメル濃厚な味わいと優しい甘さの生クリームを添えたプレーンのほか、お客様のお好みに合わせて濃厚な抹茶を使用した抹茶クリーム、芳しいシナモンで作るシナモンクリームで味変ができる 2 種類のフレーバーをご用意しました。

RIVERSIDE CLUB とは？



RIVERSIDE CLUB は、“食”、“アート”、“音楽”などのカルチャーが融合する「GOOD CULTURE SALON」をコンセプトにしたモーニングからディナーまで、気軽に立ち寄れるオールデイルoungeです。

東京フードカルチャーを牽引するシェフや、話題のお店のメニューを提供するほか、最新のアートやグラフィックを発信するとともに、様々なアパレルブランドとのコラボレーションを行うなど、今までになかった「大人のラウンジ」を提案。

メニューラインナップには、老若男女に愛され続けるスタンダードメニューを RIVERSIDE CLUB のフィルターを通してブラッシュアップ。モーニングメニューでは、ケール、パインナップル、キウイ、アボカドを使用した「スムージー」や、「アボカドトースト ベーコン & エッグ」のほか、野菜を中心とした 11 種のデリを盛り合わせたヘルスコンシャスなメニュー「ブッタボウル」など、忙しい朝でも栄養バランスのとれたメニューを提供します。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/uTikFt4>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210