PRESS
RELEASE

2022 年 2 月 10 日（木）

すべてがとれたて・作りたて。極上のプリン体験を「おうち」で！

生産者さんの顔が見える安心・安全なスイーツブランド『bonnie（ボニー）』

搾りたて・産みたての牛乳と卵を贅沢に使った「作りたてカスタードプリン」の お取り寄せ販売を 2022 年 2 月 10 日（木）より開始。

東京に集まる面白いモノやコトを「オンライン商店街」という形で販売するアーケードトーキョー株式会社（本社：東京都中野区、代表取締役：今仁 英輔、神谷 栄伸）は、自社で展開する“生産者の顔が見える、安心・安全なスイーツブランド”『bonnie（ボニー）』において、搾りたて・産みたての牛乳と卵を贅沢に使用した、化学調味料無添加、保存料無添加、合成着色料無添加の「作りたてカスタードプリン」のオンラインお取り寄せ販売（ https://arcade-tokyo.com/products/custard_pudding ）を 2022 年 2 月 10 日（木）より開始します。

【作りたてカスタードプリン販売ページ ｜https://arcade-tokyo.com/products/custard_pudding 】

『bonnie（ボニー）』は、生産者さんの顔が見える、安心・安全なスイーツを提供し、食べる人も作る人もみんなが笑顔になれる商品づくりを目指しているスイーツ・ブランドです。

この度、アーケードトーキョー内でお取り寄せ販売を開始する「作りたてカスタードプリン」は、東京・八王子の磯沼ミルクファームさんの牛乳と、千葉県・袖ヶ浦市の北川鶏園さんの卵を贅沢に使用したプリンです。化学調味料、保存料、合成着色料を一切使っていません。別添えされるキャラメルも全て手作りで、どこか懐かしい、ほろ苦くて優しい味に仕上げています。ご注文が入ってから、アーケードトーキョーのセントラルキッチン（運営：株式会社青二才）にて、一つ一つ丁寧に製造・発送いたします。ご自宅で是非、極上のプリン体験をお楽しみください。

こだわりの素材①：牛乳「みるくの黄金律」

磯沼ミルクファームさんの牛乳「みるくの黄金律」を使用。磯沼ミルクファームさんでは日本では希少な乳牛を飼養しており、それぞれをブレンドすることで、しっかりとしたコクと爽やかな味を実現しています。さらに美味しく仕上げるために、最も時間と手間のかかる低温殺菌方法（65°C で 30 分間）を施しています。

こだわりの素材②：卵「ぷりんセス・エッグ」

北川鶏園さんの「ぷりんセス・エッグ」を使用。農林水産大臣賞を 5 回も受賞した北川鶏園さんでは、若い活力溢れる鶏の産卵期間を限定し、濃厚卵白にこだわった卵を提供しています。卵黄も濃く、鮮度にもこだわった卵はスイーツにぴったり。

【容量】90ml/個　　【賞味期限】製造日より 6 日間
【販売価格】4 個入り：2,400 円（税込・配送料別）、6 個入り 3,600 円（税込・配送料別）

【お問い合わせ】アーケードトーキョーPR 事務局　info@arcade-tokyo.com　担当：今仁（いまに）、安井