

カラメルソースとローストシュガーをかけるひと手間で “プリンでは珍しいザクザク食感”も楽しめるとろける食感の 『ミルクブリュレぷりん』を4月23日（金）に発売

お菓子の菊家全店・お菓子の菊家オンラインショップで販売

大分で親しまれている菓子を多く手掛ける菓子メーカーの株式会社菊家（本社：大分県由布市、代表取締役社長 齋藤治雄、以下、当社）は、2021年4月23日（金）より、お菓子の菊家全店・お菓子の菊家オンラインショップにて、『ミルクブリュレぷりん』を発売いたします。



菊家は、2021年に創業65周年を迎える、大分のご当地菓子メーカーです。これまで当社は、「ゆふいん創作菓子 ぷりんどら」「地卵はちみつぷりん」などを製造・販売し、大分県内外で、土産菓子、手土産としても親しまれています。

昨今、おうち時間を少しでも特別に過ごすためのお取り寄せスイーツに対する関心が高まっています。そこで、当社は、保存料を使用せず、九州産牛乳を使用し、お子様から楽しんでいただけるとろける食感のミルクプリン「ミルクブリュレぷりん」を製造し、4月23日（金）より発売いたします。

「ミルクブリュレぷりん」は、保存料不使用で優しい甘さのミルク風味が広がるとろける食感のプリンです。今回、カラメルソースとローストシュガーを別添しています。これらをとろける食感の「ミルクブリュレぷりん」にかけると、“プリンでは珍しいザクザク食感”を楽しむことができます。「カラメルソースとローストシュガーをかけるひと手間」と「珍しいザクザク食感」で特別感や贅沢感のある時間を演出いたします。

また、常温で60日間日持ちするため、お取り寄せや母の日ギフトとしても最適です。冷蔵庫で冷やしてお召し上がりいただくと一層美味しくお召し上がりいただけますので、ぜひお楽しみください。

■ 商品特徴

①保存料を一切使用していないとろけるやわらかなプリン

地元九州産の牛乳を使用したとろける食感のミルクプリンに仕上がっています。保存料を一切使用していないため、安心してお召し上がりいただけます。

②“ソースとシュガーをかけるひと手間”と“プリンでは珍しいザクザク食感”で特別感を演出

別添のカaramelソースとローストシュガーをかけるというひと手間が、特別感や贅沢感のある時間を演出します。さらに、とろける食感にザクザク食感が加わり、今までのプリンとは全く異なる新しい食感をお楽しみいただけます。

③お取り寄せスイーツや母の日ギフトに最適

常温保管でも60日間保存することができるため、お取り寄せスイーツとしてお楽しみいただけます。また、5月の母の日など、ギフトとしても最適です。

■ 商品概要

- ・商品名 : 「ミルクブリュレぷりん」
- ・価格 : 270円税込 (本体価格250円)
- ・賞味期限 : 60日
- ・特定原材料 : 卵、乳成分
- ・販売店舗 : お菓子の菊家 全店舗
- ・オンラインショップ : https://eshop.kikuya-oita.net/i/795301?pr_milkbrulee



■ 会社概要

1956年（昭和31年）12月に別府市で創業し、1994年（平成6年）には、本社・工場を由布市挾間町に移転しました。大分県下に多数の店舗を有しており、現在は、大分県・福岡県・宮崎県内に、計37店舗を展開しています。菊家が製造・販売する菓子は、大分県内外で土産菓子、手土産としても親しまれています。

- 社名 : 株式会社 菊家
- 代表者 : 代表取締役社長 齋藤 治雄
- 本社・工場 : 大分県由布市挾間町赤野740番地「無何有の郷（むかうのさと）」
- 創業 : 1956年（昭和31年）12月
- 事業内容 : 菓子製造販売
- 主要製品 : ぷりんどら、地卵はちみつぷりん、ドン・フランシスコ、ボンディア、蜜衛門、豊後手焼煎餅、坂井宏行の鉄人シリーズ、ケーキ、他

お菓子の菊家オンラインショップ : <https://eshop.kikuya-oita.net/>