

お酒とプリンが織りなす豊かなマリアーージュ。GINZA SIXに“期間限定出店”決定のお知らせ。

期間：2022年5月31日(火)～2022年7月31日(日) 営業時間：10:30～20:30

Maison de Purin

(メゾン・ド・プリン)

「キャビア」「トリュフ」「チーズ」「甘酒」「生姜」5商品をラインナップ。毎週土曜日のみ「バニラプリン」を特別販売！

株式会社エフ(本社:兵庫県芦屋市、代表取締役社長:安山寿祥)は、この度同社が運営する「Maison de Purin (メゾン・ド・プリン)」を「GINZA SIX B2 JAPAN STAGE フードエリア “13 ”」に、2022年5月31日(火)～2022年7月31日(日)の約2カ月間“期間限定出店”いたします。(※GINZA SIX 住所：東京都中央区銀座6丁目10-1)

POPUP では「お酒とプリンが織りなす豊かなマリアーージュ」を表現した拘り抜いた5商品を、メインラインナップとして発売いたします。毎週土曜日のみ、お子様でもお召し上がり頂ける「バニラプリン」の特別販売がございます！是非この機会に当店の魅力をご堪能ください！



お酒（ワイン、シャンパーニュ）とプリンが織りなす豊かなマリアーージュ

「Maison de Purin (メゾン・ド・プリン)」では、それぞれのプリンと相性のよいワインやシャンパーニュの提案も行っています。同ブランドの開発責任者であり、シニアソムリエの山木隆氏により、それぞれのプリンの風味をさらに引き立てるワイン、シャンパーニュを厳選しました。プリンとワインが奏でるハーモニー、贅沢で上質なひとときを、お楽しみください。

これまでのプリンにはない“新しい美味しさ”

「Maison de Purin (メゾン・ド・プリン)」では、「素材の相性」「風味の重なり」「香りの組み合わせ」を妥協なく追求しています。素材の模索、口当たりの探求、焼き加減の調整。何度も試作を繰り返し、半年以上の歳月をかけて、ようやく納得のいく理想のプリンを完成させることができました。どのプリンも砂糖の使用は極限まで抑え、優しく自然な甘さに仕上げています。

商品ラインナップ[°]（※通販でも購入可能）

「キャビア」「トリュフ」「チーズ」「甘酒」「生姜」の5商品。プリンやソースには厳選した素材を使用し、香りや味わいはもちろん、食感、舌触りもさまざま。それぞれのプリンが一番「美味しい」状態でお届けできるよう、試行錯誤を重ねベストなバランスに仕上げました。さらに、プリンには同ブランドにおいて商品開発を担い、シニアソムリエでもある山木隆氏がセレクトしたこだわりのお酒“アロマ・リカー”が付属されています。プリンとアロマ・リカーが重なり合うことにより、風味はより豊かに、まろやかに。舌の上に新たな世界が広がります。両者が織りなす豊かなマリアージュを、ぜひご堪能ください。

<キャビア>

サワークリームの酸味、ホワイトチョコレートの甘味、さらにキャビアの程よい塩気が後を引くプリンには、カリブ海に浮かぶマルティニーク島の「熟成ダークラム」を添えて。それぞれが素材の魅力を引き出し、響き合う、新しい感覚体験。お好みでシャンパーニュとお楽しみください。



<トリュフ>

黒トリュフをペースト状にしたソースの味わいが印象的なプリンに、世界三大ブランデーの一つである「コニャック」を合わせました。ブランデーとトリュフの芳しい香りは、互いに呼応しながら口の中に芳醇な世界を広げます。辛口の白ワインとも好相性。



<チーズ>

まるでレアチーズケーキのようなプリン、そしてオレンジの香りを付けたマヌカハニーのソース。そこに熟成させたハーブとスパイスが特徴的なリキュール「ドランブイ」を合わせました。美しい風味の重なりは、口の中に深く長い余韻を残します。



<生姜>

自家製の生姜蜜ソースがくせになる生姜プリン。コニャック地方のブランデーとぶどうジュースを合わせたリキュール「ピノ・デ・シャラント」が、その風味をさらに際立たせます。素材と素材の出会いによって、味わいはさらに深く、まろやかに。



<甘酒>

醤油バターのスプレッドに、もちもちとした食感が楽しい甘酒プリン。フランス最古のブランデー「アルマニャック」の野性味のある風味によって、バターのふくよかな旨味、醤油のシャープな塩味が豊かに広がります。どこか懐かしく、それでいて上質な味わい。



<バニラ（*毎週土曜日限定販）>

香り高いバニラビーンズをふんだんに使用し、滑らかで口溶けの良い贅沢な味わいをお楽しみ頂けます。卵がもつ本来の旨味を最大限に感じて頂く事で、何度も食べたくなる味へと工夫致しました。



山木氏の経歴

1962年、大阪生まれ。辻学園日本調理師専門学校卒業。1988年にソムリエ資格取得、1991年に当時最年少でシニアソムリエ資格取得。2006年、日本人初の南フランス親善大使就任。イタリアン、フレンチなどで調理に関わった後、欧州からワインをはじめとした食文化の輸入事業に従事する。また、ソムリエ資格を活かして、関西を中心にワイン居酒屋やスペインバルなどのプロデュースも数多く手がけた。近年は、大阪のモダンフレンチで統括シェフソムリエとして勤務。2019年11月より株式会社エフに参画し、スイーツ業態やワイン居酒屋業態のリニューアル、スイーツの商品開発等に携わる。



スペシャルコラボレーション



アーティスト・鮎川陽子さんとのスペシャルコラボレーションが実現！

「Maison de Purin（メゾン・ド・プリン）」の特長である重層的な“マリアージュ”のイメージを、アーティストの鮎川さんが魅力的な1枚のアートに落としこみました。実際に試食をした時の印象を基に、鮎川さんがその自由な感性で描き下ろした作品を、「MAISON de PURIN」ではショッパーとして採用しています。

鮎川陽子（あゆかわようこ）

アーティスト、モデル、DJ。1976年、ロックバンド「シーナ&ロケッツ」の両親のもと、福岡県に生まれる。国内ファッション誌『Spring』『anan』でモデルを務め、海外でもシャネルのパリコレクションなどで活躍。2017年、展示した絵が評判となり画家に。主な展示は、2018年「伊勢丹新宿店展示」、2021年「WAVE展」など。原色使いの底抜けに明るいカラフルなアクリル画が特徴。鳥や女の子などもよく描いている。（WEBサイトURL：<https://yobe.com>）

<店舗情報>

住所：兵庫県西宮市小曾根町4丁目8-30
電話番号：0798-40-2265
定休日：毎週 火曜日・水曜日
営業時間：12:00～18:00

<ECサイト>

<https://www.maisondepurin.com/shop>

<公式 Instagram>

https://www.instagram.com/maison_de_purin/



MAISON de PURIN
(メゾン・ド・プリン)

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：小山（コヤマ）
携帯番号：090-9098-1564