

【別府・明礬温泉】11 月 1 日「犬の日」に新発売！

愛犬と一緒に楽しむ、地獄蒸し®プリンが誕生

岡本屋売店が手掛けるハワイアンカフェ限定の「わんこと地獄蒸し®プリン」



大分県別府市・明礬温泉のハワイアンカフェ「チャーリーズ ラナイ」は、11 月 1 日の「犬の日」にあわせ、愛犬と一緒に楽しめる新商品「わんこと地獄蒸し®プリン」を発売します。

本商品は、チャーリーズ ラナイの姉妹店である、岡本屋売店の名物として長年親しまれてきた「地獄蒸し®プリン」の魅力を、愛犬との時間にも広げたいという思いから、牛乳や生クリームを使わず、**豆乳をベース**に開発したものです。飼い主と愛犬が共に“地獄蒸し”を楽しめる、明礬温泉ならではの新しいプリンです。

きっかけは、愛犬に地獄蒸し®プリンを分けるお客様の姿

開発のきっかけとなったのは、岡本屋売店とチャーリーズ ラナイを訪れる愛犬連れのお客様の姿です。飼い主様が地獄蒸し®プリンを味わいながら、そばにいる愛犬にも少し分けてあげる。そんな光景を目にするなかで、「せっかくなら、飼い主さんが気兼ねなく愛犬と一緒に楽しめるプリンを作れないだろうか」という発想が生まれました。さらに、当店の看板犬たちが、普通のゆで卵よりも“地獄蒸し”した卵を好んで食べる様子も、商品開発のヒントのひとつに。「嗅覚や味覚に優れた犬たちにも、地獄蒸しならではの風味やおいしさが伝わっているのではないか」。そんな気づきが、新商品の開発を後押ししました。

2025 年 10 月にオープンしたチャーリーズ ラナイは、この度、1 周年を迎えました。多くの愛犬連れのお客様に利用いただくようになったこと、そして愛犬と一緒に楽しめる商品を形にしたいという思いが重なり、本格的な商品化に着手し、今回の発売へとつながりました。

牛乳ではなく豆乳。人もわんこも一緒に楽しめる味を目指して

開発で特にこだわったのは、原材料選びです。一般的なプリンに使われる牛乳や生クリームは使用せず、ベースには豆乳を使用。卵は大分県産、甘味には国産のてんさい糖を使っています。

また、通常の「地獄蒸し®プリン」でおなじみのカラメル代わりに、国産の黒糖で作った手作りの黒糖ソースを別添えとし、好みに応じて量を調整できる仕様にしています。愛犬と楽しむ際は控えめに、人が味わう際はしっかりとかけるなど、それぞれに合わせた食べ方ができます。“わんこ専用”の商品ではなく、飼い主様もおいしく味わえ、愛犬との時間を楽しめることを目指して開発したプリンです。

岡本屋らしく、仕上げはもちろん「地獄蒸し」

通常の地獄蒸し®プリンとは材料が異なりますが、仕上げは同じく“**地獄蒸し**”。明礬温泉ならではの地獄蒸し製法を生かし、すべて手作りで丁寧に仕上げています。温泉噴気に含まれるミネラル成分が、独特の風味となり、美味しさのアクセントとなっています。

11 月 1 日「犬の日」に発売

発売日は、犬の鳴き声「ワン・ワン・ワン」にちなむ 11 月 1 日の「犬の日」です。愛犬を大切な家族の一員として、食事やお出かけ、旅行と一緒に楽しむスタイルが広がるなか、チャーリーズ ラナイにも多くの愛犬連れのお客様が訪れています。

近隣や大分県内の愛犬家はもちろん、当店に併設する RV パークを利用してキャンピングカーなどで遠方から訪れる方、別府港からフェリーで来県する犬連れの旅行者など、その来店エリアは幅広く、近年は愛犬とともに旅を楽しむ方の増加を感じられます。

今回の新商品を通じて、地元の方はもちろん、旅行で訪れる方にも、愛犬と一緒に明礬温泉ならではの味わいや時間を楽しんでいただければと願っています。

チャーリーズ ラナイだからこそ楽しめる一品

「わんこと地獄蒸し®プリン」は、チャーリーズ ラナイ限定での販売となります。店内では愛犬と一緒に食事を楽しむことができ、敷地内には 3 つのドッグランを併設。同じテーブルを囲みながら、明礬温泉ならではの“地獄蒸し”をお楽しみください。

開発担当者コメント

「プリンは幅広い方に親しまれているスイーツです。明礬温泉まで一緒に来てくれたワンちゃんにも、私たちの地獄蒸しを味わってもらいたいと思います。目指したのは、飼い主さんが食べてもおいしく、愛犬とも一緒に楽しめるプリンです。豆乳をベースに原材料を工夫し、地獄蒸しで仕上げました。明礬温泉ならではの自然の恵みを感じながら、飼い主さんとワンちゃんが一緒に楽しむ時間をつくっていただけたらうれしいです。」



商品概要

商品名	わんこと地獄蒸し®プリン
発売日	2026 年 11 月 1 日（日）「犬の日」
価格	550 円（税込）／500 円（税抜）
内容量	70g
販売場所	チャーリーズ ラナイ
保存方法	要冷蔵
賞味期限	製造日より 1 週間
主な原材料	豆乳、大分県産卵、国産てんさい糖ほか／別添え黒糖ソース：国産黒糖 ※香料・保存料不使用
注意事項	愛犬に与える際は、体調や体格、アレルギーの有無などにご配慮いただき、飼い主様の管理のもと、愛犬に合った適切な方法・分量でお楽しみください。

メディアの皆様へ

発売にあわせ、下記の撮影・取材に対応いたします。

- 「わんこと地獄蒸し®プリン」の商品撮影または画像提供
- 地獄蒸しでプリンをつくる工程
- チャーリースラナイおよびドッグランでの撮影
- 開発担当者インタビュー

* テレビ・新聞・ラジオ・Web メディアの取材について、お気軽にお問い合わせください。

###

チャーリース ラナイについて

大分県別府市の明礬温泉に 2025 年 10 月にオープンした、岡本屋が手がけるハワイアンカフェです。明礬ならではの地獄蒸しを取り入れたハワイアンメニューや、岡本屋売店名物、地獄蒸し®プリンや地獄蒸したまごサンドウィッチ等も提供しています。愛犬同伴での飲食が可能で、ドッグランを 3 カ所併設。緑豊かな明礬の景色とともに、愛犬連れの方もそうでない方も、ごゆっくりお過ごしいただけるカフェです。毎月 1 回フライベントも開催中。

大分県別府市明礬 4 組（10:00～18:30/無休/0977-84-7511）



岡本屋および岡本屋売店について

岡本屋は、別府・明礬温泉で 150 年続く温泉旅館です。明治 8 年（1875 年）の創業以来、ミルキーブルー色の温泉は、その効能とともに高く評価され、多くの湯治客・観光客を出迎えてきました。近年では、温泉成分が美肌への効果も高いと科学的に証明されています。岡本屋に隣接する岡本屋売店は、明礬湯の花の販売とともに、温泉噴気を利用した“地獄蒸し”の魅力を気軽に楽しめる店舗として、名物「地獄蒸し®プリン」や地獄蒸したまごなどを提供しています。



公式サイト <https://www.okamotoya.net/>

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者向け）

岡本屋グループ / 有限会社明礬観光 PR 担当：工藤

代表 TEL [0977-66-3228](tel:0977-66-3228) / E-MAIL pr_okamotoya@myoban.com