

秋田県民に問う。あなたはどっち派？



ニッポン選抜!
スイーツバトル2016

IN 秋田フォーラス

主な出品商品で紹介

ご紹介商品以外にも会場には並びます。
すべて限定商品につき、売り切れの際はご了承ください。

全日本お取り寄せプリンコレクション プリンファンが絶賛するプリンの祭典!

<p>北海道富良野市 菓子工房フラノデリス ぶらの牛乳プリン NIKKI日プラス1お取り寄せプリンでNo.1に輝いた日本を代表するプリン。なめらか、とろろつ、キャラメルの三層構造。</p>	<p>北海道旭川市 エチユード洋菓子店 お昼ねプリン プリンの殿堂2006で優勝。北海道産のミルクと卵にこだわり、なめらかな口どけが絶妙。</p>	<p>北海道江別市 サンタクリーム ご馳走プリン 岸朝子先生監修・雑誌個人「日本一の手土産グランプリ」優勝。濃厚なのにあっさりした後味が特徴。</p>	<p>北海道下川町 矢内菓子舗 雪ふりプリン プリンの殿堂2008特別金賞受賞。新鮮な生乳で作る白いプリンの上に雪のようなホワイトチョコをトッピング!</p>	<p>北海道名寄市 なよる菓子工房プラジレ なよるプリン ご当地プリン大賞受賞。乳脂肪50%の濃厚生クリームを使用するが後味はすっきり。素材の良さが◎!</p>	<p>北海道日高町 パティスリー・パサバ ラーメンプリン プリンの殿堂2008特別金賞受賞。プリンの上にキャラメルやチョコムース等でラーメンの具材を表現。</p>	<p>北海道江別市 サンタチューボー! 黄金プリン プリンの殿堂2008準優勝。全出品商品中、もっとも柔らかい焼きプリン。卵の味味が秀逸。</p>	<p>北海道天塩町 とらや菓子司 黒いプリン 人気テレビ番組で紹介された話題に。北海道産の牛乳に竹炭をプラス! 真っ黒なのにミルクーな味わいが新鮮。</p>	<p>北海道砂川市 岩瀬牧場 しぼりたてプリン 100年続く牧場の自慢作! 搾りたての牛乳をたっぷり使ったプリン。牛乳の美味しさをストレートに感じられる逸品。</p>	<p>北海道札幌市 イエローパンキーン 坊ちゃんかぼちゃの焼きプリン 北海道産坊ちゃんかぼちゃの中にその実を使ったパンキーンプリンを入れて焼き上げた豪華な一品。</p>	<p>秋田県大館市 山口製菓店 とつとぶりん 日本三大地鶏「比内地鶏」の卵を使用した秋田プリン。シンプルながら味わいの深さが際立つ。</p>	<p>宮城県石巻市 ラ・シェール・アンジュ 蔵王プリン プリンの殿堂2006で優勝。北海道産のミルクと卵にこだわり、なめらかな口どけが絶妙。</p>
<p>茨城県桜川市 つくばプリン ふじ屋 大人の贅沢ゴールドプリン 筑波山麓の牛乳と、奥久慈卵で作る贅沢プリン。卵黄のkokoroと濃厚な牛乳のバランスは絶品。</p>	<p>東京都世田谷区 パティスリー・シュクレパル バニージュ 雑誌ブルーアスター「東京一美味しいスイーツ」プリン部門第1位。やわらかな食感と優しい甘味。</p>	<p>長野県松本市 プリン専門店 春夏秋冬みるくとたまご みるくとたまご 信州の素材にこだわる女性パティシエならではの上品な味わい。苦めの自家製キャラメルと程よい甘さが◎</p>	<p>静岡県磐田市 玉華堂 極ぶりん 数々のお取り寄せプリンランキングで上位を占める極上プリン。濃厚かつ繊細な味わいがやみつきに。</p>	<p>愛知県名古屋 Sweet Factory-Comodino 究極のデザートカタラーナ ご当地アイスグランプリ最高金賞受賞。プリンのような、アイスのようなイタリヤ発のデザート。</p>	<p>愛知県名古屋 菓宗庵 名古屋コーチントロプリン 三大地鶏「名古屋コーチン」の濃厚たまごを使用した、昔ながらの固めの焼きプリン。</p>	<p>新潟県新潟市 新潟菓子工房 菜葉亭 コク旨!なめらかプリン 2種のロケットプリン、生クリームとキャラメルの4層からなるプリンは、混ぜるとさらさらになるような食感に。</p>	<p>石川県金沢市 4ツの笑顔 金沢五郎島さつまいもプリン 金沢の名産、金沢五郎島時さつまいもを丁寧に焼き上げてプリンに。さつまいもの香ばしい香りがたまらない。</p>	<p>三重県伊勢市 糀屋 糀ぶりん 味噌・醤油の老舗醸造元自慢の溜まり醤油と甘麹を使い、コクのある甘さにとろけるような食感を実現!</p>	<p>奈良県天理市 元祖プリン屋 まったりプリン 卵の黄身の色遣いが目にはっきりと判るように、濃厚で重厚な味わい。食感もまさに「まったり」</p>	<p>京都府亀山市 京都菓子工房しおん チーズケーキプリン お取り寄せ雑誌で度々紹介される一品。上部がチーズケーキ、下部がプリン。昭和から続く懐かしい味わい。</p>	<p>兵庫県神戸市 ハンドメイド 神戸ろりん 灘区神戸にあって「神戸セレクション」を認定したプリン。天然パナラビーズを贅沢に使用。</p>
<p>兵庫県神戸市 神戸フランチ 魔法の壺プリン 1日に25000個売れたことある超人気プリン。とろけるプリンの上に生クリームをのせた絶妙な口どけが必食。</p>	<p>兵庫県神戸市 LUCE FARM 太陽のプリン 地元産の低温殺菌牛乳とココのある厳選赤味噌を使い、濃厚なのに優しい甘さがクセになる極上のプリン。</p>	<p>岡山県真庭市 蒜山酪農農業協同組合 蒜山酪農のジャージープリン 蒜山高原で育ったジャージー牛から搾った牛乳で作ったプリン。ジャージー特有のkokoroと風味がたまらない。</p>	<p>岡山県倉敷市 ジャパン 岡山白桃ぶりん 高級清水白桃を使用して、甘味を抑えながら、桃本来の甘味と旨味を引き出して作り出される。</p>	<p>高知県仁淀川町 池川茶園 かぶせ茶プリン 茶園に覆いをして育てられる味料を抑えながら、桃本来の甘味と旨味を引き出して作り出される。</p>	<p>大分県由布市 湯布院 花鞠茶家 ぶりんどら もはや九州銘茶として世界に紹介される大分産のプリン。どら焼き生地にプリンがサンドされた銘茶。</p>	<p>宮崎県宮崎市 プリン工房イーナ 漢(おとこ)プリン 宮崎産の乳、卵使用。九州男児をイメージして、甘さ控えめ、固めに仕上げたプリン。ワンカップの容器が爽快!</p>	<p>鹿児島県鹿児島市 菓子工房 田原 鹿児島焼きプリン 鹿児島産卵と牛乳で、懐かしいイメージで、甘さ控えめのプリンに焼き上げた一品。</p>	<p>沖縄県中城村 きなごや 琉球プリン 沖縄食材を使用した沖縄プリン。紅芋、黒糖、マンゴーは豆乳でヘルシーに仕上げている。</p>			

PUDDING すべてお取り寄せ商品につき数量限定となります。売切れの際はご了承ください。開催会場によって販売内容・販売価格が異なります。

プリンの歴史

5世紀以前にイギリスの家庭料理として誕生したといわれ、16世紀には海軍の保存食として発達。しかし、現在のような菓子ではなく食事系のものであった。今のようにデザートとなったのは18世紀～19世紀にフランスで誕生。



日本にプリンが伝わってきたのは江戸時代後期～明治の初期といわれていて、1872年の「西洋料理通」で、ポッピングという言葉で紹介。一般的になってくるのは冷蔵普及後。1964年に粉末状のインスタントプリン「ハウス・プリンミックス」の登場が大きい。1968年には神戸の洋菓子代表するモロゾフがプリンを発売。1972年ブッチャープリンの登場など歴史を経て1994年にバステルのなめらかプリン、2000年以降は全国のパティシエがプリンを生み出し、2002年ぶらの牛乳プリン以降は全国にプリンブームが起こる。日本の洋菓子屋さんの必須アイテムと呼ばれ、もはや国民食とも言える存在。