

人気のお取り寄せプリンが大集合！

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</p> <p>NIKKEIプラス1お取り寄せプリンでNo.1に輝いたプリン。なめらか、とろっ、カラメルの三層構造。</p> <p>●ふらの牛乳プリン</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>	<p>北海道旭川市 エチュード洋菓子店</p> <p>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>●お昼ねプリン</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>
<p>北海道室蘭市 室蘭うずら園</p> <p>上部は生乳を使ったクリーミープリン。下部は濃厚ふわふわとろろんプリン。北海道の大自然を感じさせる味わい。</p> <p>●室蘭うずらのプリン</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>	<p>北海道下川町 矢内菓子舗</p> <p>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>●雪ふりプリン</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>
<p>北海道名寄市 なよろ菓子工房ブラジル</p> <p>ご当地プリン大賞受賞。乳脂肪分50%の濃厚生クリームを使用するが後味はすっきり。</p> <p>●なよろプリン</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>	<p>北海道江別市 サンタチャーポー!</p> <p>プリンの殿堂2008準優勝。全出品商品の中で、もっとも柔らかい焼きプリン。</p> <p>●黄金プリン</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>

全日本お取り寄せ **プリンコレクション**

Pudding Collection

プリンコレクション JAPAN PUDDING COLLECTION

<p>北海道砂川市 岩瀬牧場</p> <p>100年続く牧場の自信作! 牛乳の美味しさをストレートに感じられる逸品。</p> <p>●しぼりたてプリン</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>	<p>愛知県日進市 イエローパンキン</p> <p>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ンプリンを入れた豪快な品。</p> <p>●坊ちゃんかぼちゃの焼きプリン</p> <p>1コ 本体価格 1,400円</p>
<p>北海道森町 駒ヶ岳牛乳</p> <p>駒ヶ岳牛乳をたっぷり使用。道産の生クリームと、マスカルポーネチーズ。濃厚で風味豊かな味わい。</p> <p>●白いプリン マスカルポーネ</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>	<p>宮城県石巻市 ラ・シェール・アンジュ</p> <p>濃厚なプリンに、蔵王産クリームチーズが隠し味。生クリームで、さらに濃厚に。</p> <p>●蔵王プリン</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>
<p>茨城県桜川市 つくばぶりん ふじ屋</p> <p>筑波山麓の牛乳と、奥久慈卵で作るプリン。卵黄のkokoroと濃厚な牛乳のバランスは絶品。</p> <p>●ゴールドつくばプリン</p> <p>1コ 本体価格 380円</p>	<p>福島県いわき市 木村ミルクプラント</p> <p>牛乳・卵・生クリームをふんだんに使った焼きプリン。ご当地スイーツグランプリ2018で金賞や味覚賞を受賞。</p> <p>●木村とろ〜り濃厚プリン</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>

<p>東京都世田谷区 パティスリー・シュクレパベル</p> <p>雑誌ブルーアス「東京一美味しいスイーツ」プリン部門第一位。やわらかな優しい甘味。</p> <p>●パニーユ</p> <p>1コ 本体価格 380円</p>	<p>埼玉県さいたま市 チーズケーキ専門店Dante</p> <p>卵の味が濃厚なプレミアム酪農プリン。チーズのkokoroをプラスして濃厚に。</p> <p>●酪濃プリン</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>	<p>長野県松本市 プリン専門店 春夏秋冬</p> <p>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。</p> <p>●みるくとたまご</p> <p>1コ 本体価格 320円</p>	<p>長野県松本市 プリン専門店 春夏秋冬</p> <p>遊び心満載の飲むプリン。吸ってのどごしを楽しめる。スプーン不要。</p> <p>●天使の飲むプリン</p> <p>1コ 本体価格 380円</p>	<p>静岡県磐田市 玉華堂</p> <p>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。</p> <p>●極ぶりん</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>	<p>愛知県名古屋 名古屋コーチン卵のお菓子 菓宗庵</p> <p>日本三大地鶏「名古屋コーチン」の濃厚な卵が濃厚。昔ながらのしっかりとしたプリンにファンも多い。</p> <p>●名古屋コーチン卵トロプリン</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>	<p>三重県伊勢市 靴屋</p> <p>味噌・醤油の老舗醸造元自慢の溜まり醤油と甘麹を使い、とろけるような食感を実現!</p> <p>●糎ぱりん</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>	<p>京都府亀岡市 京都焼菓子工房しおん</p> <p>お取り寄せ雑誌で度々紹介。上部がチーズケーキ、下部がプリン。</p> <p>●チーズケーキプリン</p> <p>1コ 本体価格 450円</p>	<p>広島県尾道市 万汐農園</p> <p>広島県の向島で農業を営む万汐(まんちょう)農園。国産檸檬を育てる農園の果実の味を感じるプリン。</p> <p>●万汐農園 檸檬ぱりん</p> <p>1コ 本体価格 320円</p>	<p>兵庫県神戸市 神戸フランツ</p> <p>1日に25,000個完売したこともある超人気プリン。絶妙な口どけは必食。</p> <p>●魔法の壺プリン</p> <p>1コ 本体価格 380円</p>	<p>兵庫県神戸市 LUCE FARM</p> <p>地元産の低温殺菌牛乳とkokoroのある厳選赤卵を使った極上のプリン。</p> <p>●太陽のプリン</p> <p>1コ 本体価格 420円</p>	<p>岡山県真庭市 蒜山酪農農業協同組合</p> <p>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。</p> <p>●蒜山ジャージープリン</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>
---	---	---	---	--	--	---	---	---	---	--	---

<p>岡山県倉敷市 ジャンナ</p> <p>高級清水白桃を使用。桃本来の甘味と旨味を引き出して作り出しています。</p> <p>●岡山白桃ぱりん</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>	<p>高知県仁淀川町 池川茶園</p> <p>茶園に覆いをして育てられるかぶせ茶で作る、茶農家自慢の本格派のお茶プリン。</p> <p>●かぶせ茶プリン</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>	<p>大分県由布市 由布院花麹家</p> <p>九州銘菓として世界で紹介される大分発のプリン。どら焼き生地にはプリンがサンドされた銘菓。</p> <p>●ぷりんどら</p> <p>1コ 本体価格 210円</p>	<p>福岡県北九州市 あおぞら堂</p> <p>熊本阿蘇産の生乳と沖繩産キビ糖のなめらかプリン。プタさん容器には、鹿児島産の濃厚・純生クリーム。</p> <p>●こぶたのプリン</p> <p>1コ 本体価格 420円</p>	<p>熊本県南阿蘇村 あそりんどう</p> <p>雄大な大自然の中で育てられた阿蘇小国ジャージー牛の牛乳を使用。練乳の風味と優しい甘さに仕上げたプリン。</p> <p>●阿蘇ジャージー練乳プリン</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>	<p>宮崎県宮崎市 プリン工房イーナ</p> <p>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。</p> <p>●漢(おとこ)プリン</p> <p>1コ 本体価格 500円</p>	<p>鹿児島県鹿児島市 菓子工房 田原</p> <p>鹿児島産卵と牛乳で、硬めでしっかりとしたプリンに焼き上げた一品。</p> <p>●鹿児島焼きプリン</p> <p>1コ 本体価格 350円</p>	<p>沖縄県中城村 きなこや</p> <p>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。</p> <p>●琉球プリン</p> <p>1コ 本体価格 400円</p>
---	---	---	---	--	--	---	---

PUDDING すべてお取り寄せ商品につき数量限定となります。売り切れの際はご了承ください。

※送料等により現地価格と異なる場合がございます。
 ※一部商品が当日入荷の為、開店時間より遅れる場合があります。
 ※交通諸事情により商品の入荷が遅れる場合があります。