

商品のご紹介

商品名 会津 どぶろくぷりん JAN4536670009037

原材料名	【プリン】牛乳（会津産）、生クリーム、鶏卵（会津地鶏卵）、砂糖、どぶろく（会津産）、ゲル化剤（増粘多糖類、加工添澱粉） 【餡ダレ】砂糖、竹小豆、小豆、水飴、食塩、ソルビトール
内容量	60g
賞味期限	製造より90日
保存方法	冷凍保存（-18℃以下）

※アルコール分 0.1%未満

※解凍方法：冷蔵庫内にておよそ12時間放置して解凍。

※解凍後は、出来るだけお早目にお召し上がり下さい。

※解凍後の再冷凍は、品質を著しく低下させますので、絶対に再冷凍しないで下さい。

メーカー希望小売価格：325円（税別）

<商品紹介>

会津産コシヒカリで造られた濁酒と会津地鶏の卵、そして会津の牛乳で贅沢に作り上げられた、会津の贅を尽くしたプリンです。外パッケージに使用している帯紙も、会津の障がい福祉施設（コパンクラージュ）で紙パックを再利用して紙漉きから製造された物を使用しており、中身からパッケージまで、多くの会津の人達が心を込めて作り上げた物の結晶として作り上げました。



「お菓子は、人に幸せを感じて頂けなければならない。」そんな思いを基に、食べる時にも幸せな微笑みを浮かべながら楽しんで頂けるようなパッケージにしたいという事で、プリンをゴム風船に充填したものにし、付随の紙カップの中に楊枝で「プチッ」と割り出して召し上がって頂くようにしてあります。また、通常のプリンでは、カラメルソースをかけて召し上がって頂きますが、このプリンには、こし餡をかけて召し上がって頂くよう、餡を別ボトルに詰めて添えてあります。最初は、何もかけずに濁酒の風味を感じて頂き、後で餡をかけて違った味わいと、二度の美味しさを楽しんで頂けます。実は、凍ったままで召し上がって頂いても、昔懐かしい感覚を楽しんで頂けたりもする商品です。

販売価格は、メーカー希望として税別 325円となっております。少し高いと思われるかもしれませんが、会津の旨さの結晶を召し上がって頂ければご納得頂けると思います。

主な販売先としては、県内の土産店様を中心に現在販路開拓中ですが、認知度を上げる目的のひとつとして、Webショップでの販売も考えております。

製造者 有限会社餡のおおすか