

# モロゾフ 銀座三越店限定 店頭で仕上げる「銀座プリンクーヘン」全国初登場

洋菓子メーカー モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)は銀座三越店で、全国で初めて店頭で仕上げのシュガーグレースをおかけする「銀座プリンクーヘン」を展開いたします。おうち時間のおともに、シュガーグレースがかかったやさしい甘さをお楽しみください。

展開店舗:モロゾフ 銀座三越店

展開期間:2021年9月1日(水)~9月7日(火)

銀座三越店  
限定

## 銀座プリンクーヘン(カット)

価格:1,080円(本体価格:1,000円)



### 仕上げはお客様の前で

卵の風味が豊かなカスタードプリンを彷彿とさせながら、バニラがふんわりと香るやわらかでしっとりとした生地、香ばしいカラメルの層を重ねました。仕上げにシュガーグレースをかけることで、カラメルのほろ苦さとやさしい甘さの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

### ふんわりやさしい味わいを少しずつ。

仕上げに店頭でシュガーグレースをかけた「銀座プリンクーヘン」は今回、切り分けて販売いたします。こだわりの一つでもある、繊細なやわらかさと口の中で溶けるような食感、そしてまろやかな味わいをおうち時間でじっくりとお楽しみください。



### 銀座プリンクーヘン (ホール)

価格:1,296円  
(本体価格:1,200円)

ホールタイプの「銀座プリンクーヘン」もご用意しております。仕上げは同じく、お客様の前でシュガーグレースをかけて。



### 銀座プリンのみ

価格:1,296円  
(本体価格:1,200円)

アングレーズのやさしい甘さとカラメルソースの組合せがカスタードプリンを彷彿とさせる新しいタイプのケーキ。



▲カスタードプリンが誕生した日石ショップ



### モロゾフのカスタードプリン発祥の地 銀座

1962年、東京銀座にほど近いモロゾフのカフェでカスタードプリンが誕生しました。当時の従業員がオリジナルメニューとして陶器の器に入れて1日数十個ずつ焼いたのがはじまりです。牛乳、卵、砂糖を蒸し固める濃厚で素朴な味わいで、日増しにお客様からの注文が増えていき、1968年には工場での生産を開始。広く販売されることになりました。大きくてやわらかいカスタードプリンは「デカプリン」と呼ばれ、とても評判となりました。