

# モロゾフ カスタードプリン誕生60周年記念商品 「モロゾフ プリンの日」に全国で発売

モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)の人気商品、カスタードプリンが今年で誕生60周年を迎えます。これを記念して、たまごのおいしさを凝縮したコク深い味わいの「濃い」カスタードプリンを「モロゾフ プリンの日」である5月25日(水)から全国で発売いたします。また、全国に先駆けて5月18日(水)より同商品を東武百貨店 池袋本店にて期間限定発売いたします。

**取扱店舗:全国の洋生菓子販売店舗** ※一部店舗でお取り扱いがない場合がございます。

**販売予定期間:2022年5月25日(水)~11月30日(水)**

NEW



## 濃たまごのカスタードプリン

価格:324円(本体価格:300円)

モロゾフ定番のカスタードプリンと比較して、卵黄の配合比率を約1.8倍にアップ。食べ進めるほどに味わい深くなるたまごのコクを楽しめる贅沢仕立て。華やかに香る2種類のバニラとほろ苦い琥珀色のカラメルソースが全体の味わいを引き締めます。しっかりとミルク感もありながら、食べ応えのある「濃い」たまごの味わいのカスタードプリンです。



### 全国初! 東武百貨店 池袋本店にて 先行販売いたします

モロゾフのカスタードプリンと同じく、今年で開店60周年を迎えた東武百貨店 池袋本店で「濃たまごのカスタードプリン」を先行販売いたします。

**販売期間:2022年5月18日(水)~5月25日(水)**

**取扱店舗:東武百貨店 池袋本店**  
**地下1階 6番地 お入口前(コンコース)**

モロゾフの歴史を感じるカスタードプリンも  
期間限定でお届けします。

#### 復刻カスタードプリン

価格:324円(本体価格:300円)

モロゾフのカスタードプリンが発売当時、砂糖は上白糖(現在はグラニュー糖を使用)を使っていたため、甘みに奥行きのあるものでした。復刻カスタードプリンはこの甘さに、ちょっとほろ苦いカラメルソースをほどこした「懐かしくも新しいおいしさ」をお楽しみ頂けます。



### 5月25日は「モロゾフ プリンの日」

2011年に登場したモロゾフ公式キャラクター“プリーナちゃん”の誕生日をモロゾフでは5月25日とし、「モロゾフ プリンの日」として決めました。これからも「進化しながらも変わらない味」を守り、より愛されるおいしさをお届けしてまいります。

60周年記念デザイン  
キャップになって販売中!



カスタードプリン



プリーナちゃん

# モロゾフ カスタードプリン の歴史

## 1962年(昭和37年)にカスタードプリン は誕生しました。

カスタードプリンが誕生したのは1962年(昭和37年)。東京銀座にほど近いモロゾフのカフェ。その頃のメニューにはケーキなどはまだなく、当時の従業員がオリジナルメニューとして1日数十個ずつ焼いたのがはじまりです。当時の家庭にはまだオーブンが普及しておらず、牛乳、卵、砂糖を蒸し固める濃厚で素朴な味わいは、外食ならではの特別な味。作ることができる量が限られる一方で、日増しにお客様からの注文は増えていき、6年後の1968年(昭和43年)、工場での生産を開始。広く販売されることになりました。



発売当時の陶器の容器



1962年 カスタードプリンが誕生したモロゾフ日石ショップ

## 発売当初からずっと変わらないモロゾフ秘伝のレシピ

カスタードプリンの生地は厳選された牛乳、卵、砂糖、そしてわずかなバニラの香料のみで作られています。保存料を一切使用せず、じっくり蒸し焼きにし、卵が自然に固まる力だけを利用することで独特のなめらかな食感に。小さなお子さまからご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。



## ガラス容器へのこだわり

工場での製造が始まった頃はカフェと同じように陶器で商品化。しかし、品質のレベルが不安定であり改良に苦戦しました。

- 蒸しながら焼き上げる工程にも耐えられる素材
- カラメルソースの浮きを抑える設計
- 確かな価値を感じてもらえるフォルム

これらの課題をクリアしたのがガラスでした。ガラスは内部にジワジワと熱が伝わり、均一に加熱できる利点を持っていたのです。1985年に「軽くて強度のあるカップ」として、プラスチック容器への変更を検討しましたが、品質が安定せずガラス容器へと戻すことに。マイナーチェンジを含めれば、容器の改良は計7回になります。



工場でのプリン生産



改良を重ねてきた容器

公式ホームページでもカスタードプリンのこだわりについてご紹介しています。

[ページURL:https://www.morozoff.co.jp/quality/pudding/](https://www.morozoff.co.jp/quality/pudding/)

## ～カスタードプリンのおいしいお召し上がり方～

### 容器から出すともっとおいしく

モロゾフのカスタードプリンはお皿に移すと、カラメルソースが全体にかかりさらにおいしいお召し上がりいただけます。ほろ苦いカラメルソースとまろやかな甘味のプリンがからみあい、絶妙のバランスに。



公式YouTubeにてお皿だしの動画を配信中

ページURL:<https://www.youtube.com/channel/UCmUjfKUGk5zk1UcSGf8Fzmw>

\* 問い合わせ先 \*

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 岩崎・大谷  
〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話：078-822-5008