

贅沢で大人な味わいの「新宿プリン」 小田急百貨店新宿店限定で新発売

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)は、小田急百貨店新宿店限定で
贅沢で大人な味わいの「新宿プリン」を新発売いたします。

2022年11月16日(水) 販売開始

販売店舗:小田急百貨店新宿店

NEW



新宿プリン (焦がしキャラメリゼ)

価格:432円(本体価格:400円)

北海道産生クリームのコクが感じられる、
とろける食感のプリンにすっきりとした甘さの
ほろ苦いキャラメルソースをあわせました。

香ばしくカリッとした別添の「焦がしキャラメリゼ」を
ふりかけることで、まるでプリュレしたかのような、
贅沢で少し大人な味わいに。

新宿の新たな手土産として、
小田急百貨店 新宿店でしか買えない
特別なプリンをぜひご賞味ください。

モロゾフのロングセラー「カスタードプリン」は今年で誕生60周年



▲カスタードプリンが誕生した日石ショップ



1962年、東京銀座にほど近い日石ショップでモロゾフの
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。

おいしさの秘密のひとつであるガラス容器での製造をはじめたのは1973年。
割れ防止のための形状変更や軽量化など、試行錯誤を繰り返しながら
マイナーチェンジを含め、計7回の改良を重ねてきました。

厳選されたシンプルな原料を用いて保存料を一切使用せず、
卵が自然に固まる力だけを利用してじっくり蒸し焼きにしたカスタードプリン。

味覚や容器などは時代に合わせて少しずつ改良を重ねながらも、
シンプルな材料と、どなたでも安心してお召し上がり頂ける品質はそのままだ。
これからも「進化しながらも変わらないおいしさ」をお届けしてまいります。