阪急百貨店・高島屋限定プリン
「ダブルカラメルカスタードプリン」リニューアル

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社（神戸市東灘区）は、全国の阪急百貨店・高島屋店舗限定商品「ダブルカラメルカスタードプリン」をリニューアルし、11月より販売いたします。モロゾフを代表するロングセラー商品「カスタードプリン」と、リニューアルしたカラメルゼリーの絶妙な味わいをお楽しみください。

販売場所：全国の阪急百貨店・高島屋 モロゾフ売場

販売期間：2026年11月1日（日）～

※一部店舗でお取扱いがない場合や、販売開始時期が異なる場合がございます。



RENEWAL

ダブルカラメルカスタードプリン
（フランス産ブラウンシュガー使用）

価格：465円（本体価格：430円）

人気の「ダブルカラメルカスタードプリン」が
カラメルゼリーの味わいをリニューアルして登場。

フランス産の砂糖「カソナード」を天面のカラメルゼリーに贅沢に使用。
ハチミツやキャラメルのような甘く奥深い香りで、
繊細な甘みとコクのある風味が特長です。

コクのある甘さのカラメルゼリーに、モロゾフ定番人気の
カスタードプリンを合わせた、甘くとろける贅沢なカスタードプリンです。

※「カソナード」とは、さとうきび100％で作られるブラウンシュガー。



上層：フランス産ブラウンシュガーを
使用したカラメルゼリー
中層：まろやかな甘さのカスタードプリン
下層：カラメルソース



1962年発売　モロゾフの「カスタードプリン」

東京・銀座近くのモロゾフのカフェで、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モロゾフのカスタードプリンのはじまりです。
厳選された牛乳、卵、砂糖、バニラ香料を用いて、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。
おいしさの秘密のひとつであるガラス容器はモロゾフのプリンの代名詞になっています。
味わい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いただける品質はそのままに。
「進化しながらも変わらない味」を現在まで守り続けています。

＊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・荻野
〒658-0033　兵庫県神戸市東灘区向洋町西五丁目3番地　　電話：078-822-5010