

# ナムコ・ナンジャタウン ニュース

報道関係者各位

~ NO PUDDING NO LIFE ~ 「王道」から「ニューウェーブ」まで珠玉のプリンが100種類!

## 『プリン博覧会 2009』 開催

2009年3月20日(金) ~ 2009年9月13日(日)

思い出とキメキのテーマパーク「ナムコ・ナンジャタウン」(東京・池袋)では、2009年3月20日(金)から2009年9月13日(日)まで、「王道プリン」から「ニューウェーブプリン」(既成概念を越えたプリン)たちが勢ぞろいするイベント『プリン博覧会 2009』を開催いたします。



プリン? そうめん? “プー麺”が初登場!



ありえない? でも本当に全部プリンで出来ています。“プー麺”の食べ方はそうめんと全く同じ。箸で取ってカラメルにつけ、つるつるとどうぞ。コシのある食感とひんやりしたプリンの味が、クセになりそう。カラメルは、白カラメル(さっぱり)・黒カラメル(濃厚)の2種からお選びいただけます。数量限定。

< “巨大プリン”が期間限定で登場! >



夢にまで見た巨大プリン「10 ガロン・タッピングプリン」! ドームの直径50センチ・高さ25センチ(150人前)。お客様ご自身で“タッピング”(プリン外側ドームをひっくり返してプリンを取り出す作業)にチャレンジしていただけます。生クリーム・イチゴ・カラメルをたっぷりつけて完成です! 7日前までに要予約・一日一個限定。

「ナムコ・ナンジャタウン」お客様お問い合わせ電話番号 TEL. 03-5950-0765

本件に関するお問合せ 「ナムコ・ナンジャタウン」 プロモーションチーム  
担当: 溝口/上杉 TEL: 03-5950-2111 FAX: 03-5950-3041



**食材：金木屋（きんもくせい）**

「王妃の白プリン」 レストラン・フォンテーヌ（島根県益田市）  
金木屋の花がそのまま入った、優雅に香るシロップ。真っ白なプリンにかけると、あまりの美味しさに絶句！ふるふるの食感と口いっぱいに広がる香りは、名前の通り高貴そのもの。フレンチレストランが生んだ感動必至の名品。



**食材：タマゴの黄身だけ・白身だけ**

「産みたて濃いプリン」黄色い濃いプリン（写真左）

チキンスファーム（東京都中央区）

黄身だけを使った鶏専門レストラン手作りの幻の逸品。茨城県の農場で環境・飼育法全てにこだわった卵は「濃い！」の一言。

「産みたて濃いプリン」白い濃いプリン（写真右）

「濃い卵」の白身だけで作った驚きのプリン。白身だけとは信じられないほどの深いコク。ハチミツと柑橘類のソースを合わせていただきます。



**食材：甘酒**

「吟風鈴（ぎんぷうりん）」 スイーツきたがわ（北海道札幌市）

北海道の酒造好適米「吟風」の酒粕で作った甘酒のプリン。甘酒とプリンの相性の良さは、今まで無かったのが不思議なほど。芳醇な香りのとろとろプリンの上には道産あずきをトッピング。味にこだわる大人を唸らせる絶品。



**食材：かぼちゃ**

「踊るかぼちゃプリン」 イエローパンプキン（愛知県日進市）

「坊ちゃんかぼちゃ」を丸ごとくり抜いて作った豪快プリン！「坊ちゃんかぼちゃ」は普通のカボチャに比べて糖度 2.5 倍の果物級の甘さ。可愛いサイズですが、ボリュームは 3～4 人前。皮ごと全部食べられます。



**食材：梅・ほうじ茶**

「和風ぷりん・梅」（写真左） 和空間（岐阜県多治見市）

梅がプリンに！まさに未体験のおいしさ。しっとりとした梅のプリンの上に梅のジュレをのせ、さらに梅の甘露煮を添えた大人感覚の味わいは、爽やかさ満点。

「和風ぷりん・ほうじ茶ごのみ」（写真右）

最高級のほうじ茶を贅沢に使用。今までにない芳醇な香りと風味を味わえる究極の品。ほうじ茶の香ばしさとプリンとの見事な融合は感動モノ。



**食材：フカヒレ**

「ふかひれプリン」 菓子舗サイトウ（宮城県気仙沼市）

フカヒレの名産地・気仙沼から届いた衝撃作。プリンの上にかかっているフカヒレ入りソースは、甘いシロップではありません。中華料理店の「ガラスープ」で煮込んだフカヒレそのもの。塩系スイーツが好きな人には、実はかなりハマる美味しさです。



**感覚：のびーる！**

「のびーるプリン」 アルブレーヴ(北海道札幌市)

スプーンでぐるぐるかき混ぜると...なんとプリンがのびる！練れば練るほどさらにのびーる！美味しく楽しい、まさに革命的なプリン。ソースをかけてから練ってください。冷えてないと、のびません。



**感覚：バリバリ！**

「極上バリバリカラメルプリン」ますや下野宮のいち(栃木県宇都宮市)  
この食感と楽しさ、初体験！別添えの「板状カラメル」をバリバリと砕き、プリンにかけてお召し上がり下さい。栃木の食材にこだわった無添加濃厚プリンに、ほろ苦いバリバリカラメルの食感が新鮮。

ニューウェーブプリン（新素材&新感覚）

**なよるプリン・アスパラチーズ**

なよる菓子工房ブラジル  
(北海道名寄市)  
薫り豊かな名産のアスパラ、生乳のみで作った無添加クリームチーズ、オホーツク海で採れた海塩を使用。



**お魚ぷりん！？**

味のやま徳  
(宮城県石巻市)  
日本人の魚離れに“お魚ぷりん！？”材料の白身魚が新鮮なため、魚が入っているととても思えない味わい。宮城県の品評会で「知事賞」を獲得。



**八丁味噌プリン**

茶つきり娘  
(愛知県名古屋市)  
八丁味噌の本場・愛知県岡崎の有機栽培八丁味噌がプリンに溶けこんだ香ばしい風味、香りのバランスが素晴らしく絶妙！



**秘密のチーズプリン**

博多フードパーク  
納豆屋粘ランド  
(福岡県福岡市)  
プリンの中にはなんと納豆が！チーズとアプリコットソースが匂いを和らげ、意外にもコクのある美味しさに。



**石焼プリン**

イタリアントマト  
(ナンジャタウン内)  
アツアツに熱した石鍋で焼き上げる激熱プリン登場！カリッ、ジュワ〜ッと新食感のパンプディングを鍋ごとテーブルに。鍋肌にお焦げも出来て香ばしさ爆発！乗せたアイスを混ぜても美味しく、鍋の余熱で出来たての風味が続きます。未体験のプリンの美味しさをご体感ください。



**10 ガロン  
タッポンプリン**

東京デザート共和国  
コモディーノ  
(ナンジャタウン内)  
夢にまで見た巨大プリン「10 ガロン・タッポンプリン」！ドームの直径 50 センチ・高さ 25 センチ(150 人前)。お客様ご自身で“タッポン” (プリン外側ドームをひっくり返してプリンを取り出す作業) にチャレンジしていただけます。生クリーム・イチゴ・カラメルをたっぷりつけて完成です！ 7 日前までに要予約・一日一個限定。





**【デザート・オブ・ザ・イヤー2005 第一位】**

**「ふらの牛乳プリン」** 菓子工房フラノデリス(北海道富良野市)  
 言わずと知れたピンプリンブームの火付け役。その人気は衰えることを知らず、北海道物産展では1日で10,000本が完売するほどの人気。「王道プリン」の中でも燦然と光り輝く“スタープリン”。



**【プリン博覧会 2008 第一位】**

**「ひよこプリン」** ファーム・ヌーボー(北海道千歳市)  
 たまごの専門店が作った逸品。卵の中から、かわいいヒヨコがお目見え。漢方の卵「麦飯石卵」を使うなど、専門店ならではのこだわりが、かわいいだけじゃない本物の味。

**【プリン博覧会 2006 第一位】**

**ひよこの  
お昼ねプリン**

エチュード洋菓子店  
 (北海道旭川市)  
 多くのファンを持つ旭川で人気の洋菓子店。同店のプリンの素材は、このプリンを作る為だけに集められたもの。北海道産の厳選素材で作り上げ、とろけるような食感が魅力。同店でも数量限定の“幻のプリン”。



**【プリン博覧会 2006 第二位】**

**蔵王プリン**

ラ・シェール・アンジュ  
 (宮城県石巻市)  
 蔵王高原の新鮮牛乳・チーズ・卵を使ったトロトロ系。多くのメディアに取り上げられ、全国的な人気プリンに。10分で300本が完売したこともある驚きの逸品。



**【デザート・オブ・ザ・イヤー2005 第二位】**

**牧場プリン**

駒ヶ岳牛乳  
 (北海道森町)  
 函館牛乳三傑の一つに数えられる「駒ヶ岳牛乳」をたっぷり使用。まるで生クリームのような濃厚な味わいのプリン。質の高い牛乳だからこそ出来る味わいには脱帽！



**【プリン博覧会 2008 第二位】**

**旭山どうぶつ園  
奇跡のプリン**

スノークリスタル  
 (北海道旭川市)  
 旭山動物園から生まれた、その名も奇跡のプリン。低温殺菌牛乳にホエーを加え、さらに道内産の生クリームを加えた濃厚な味わいはまさに奇跡のプリン。



**【プリン博覧会 2006 第三位】**

**旭山プリン  
カスタード**

ぱぷりん  
 (北海道旭川市)  
 北海道の旭山動物園で大人気！噂のプリンが登場！北海道産の低温殺菌牛乳と平飼いのこだわり卵で作るプリンは、なめらかな食感のゆるとろ系。



**【プリン博覧会 2008 第三位】**

**牧家の白いプリン**

Bocca  
 (北海道伊達市)  
 北海道における風船型プリンのブームを巻き起こしたプリン。新鮮な牛乳で仕上げるプリンはとってもミルクィで遊びゴコロもプラスされた逸品。北海道加工食品フェア最優秀賞受賞にも輝いた作品。

