

濃厚・さっぱり2つの味が楽しめる 札幌プリン 食品

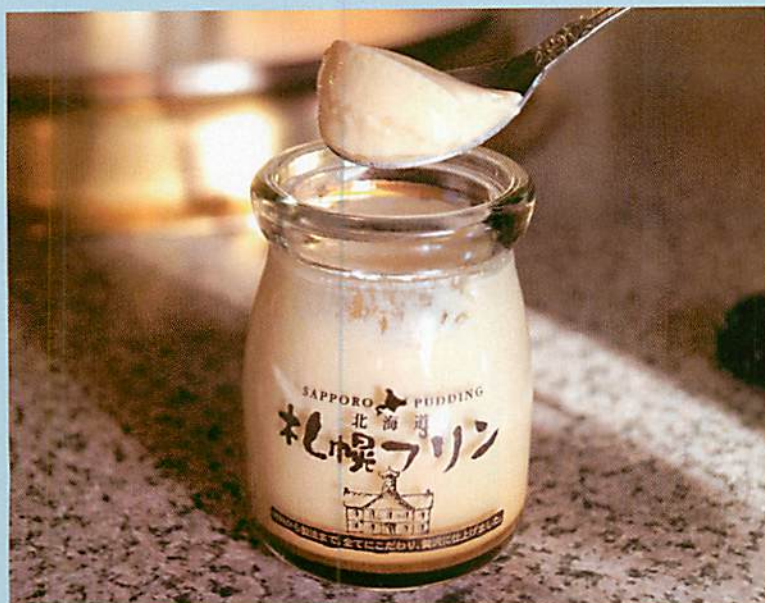
白石区にある焼肉店「赤いとうがらし」。焼肉のほかに韓国風家庭料理も楽しめる。

ここで人気となっているのが「札幌プリン」だ。そのおいしさは口コミで広まり、本州のデパートからバイヤーが直接買い付けにくることもあったという。プリンだけを買求める客も増えてきたため、店の隣にデザート専門店を構えたほどだ。

札幌プリンはよく見ると2層に分かれており、上はクリームチーズにも近い濃厚な味、その下はさっぱりとした甘さが楽しめる。これは使用している牛乳の濃密さの違いにより自然と分離したものだという。この自然の産物がリピーターを生んでいる。

代表の渡邊義章氏は、もともと九州で兄と焼肉店を営んでいたが、北海道の自然に魅了され移住し、札幌で独立を果たした。「世の中には数えきれない種類のプリンがありますが、その中でも埋もれない、一味違った道産素材のプリンを目指して、まずは素材選びからとことんこだわりました。全道のいくつかの牧場を巡り、味だけでなく生産者と直接会話をし、最適なものを選び抜きました」と話す。そうして出会った牛乳が伊達の牧場「牧家」で製造されている「草かおる」だ。時間が経過すると表面に濃厚なクリームの層ができるのが特徴。卵は、低コレステロールでミネラル豊富な「麦飯石卵」を選んだ。カラメルほかに、ハニーやコーヒーマスターなど数種類を展開している。

「今や全国の物産展などから声をかけていただけるほどになりました。おいしいものを一生懸命作っていただければ自然と人とつながるのだと実感しています。現状に満足せず、味の探求・改良を続けていきます」。



口の中でほろりと溶ける札幌プリン

北の逸品

会員企業がこだわりを持って開発した製品を認証する「北のブランド」。その「逸品」の誕生についてご紹介します。



よく見ると2層になっているのがわかる(左:コーヒ、右:カラメル)

認証 ポイント

原料、デザイン、製法において、こだわりを徹底した商品作りをしている点

札幌プリン

【希望小売価格】320円(税込)

【購入可能店舗】

赤いとうがらし
(札幌市白石区栄通19丁目11-49)
北海道どさんこプラザ
(JRさっぽろ駅西通り北口)

企業DATA

(有) 赤いとうがらし

札幌市白石区栄通19丁目11-49

TEL.011-855-4514 <http://www.akaitougarashi.co.jp>



<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/> (北のブランド公式ホームページ)

●お問い合わせ/札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 TEL:011-231-1374