

(株)ベイクド・アルルの『北海道リッチミルクプリン〜KiNU〜』

【令和2年度優良ふるさと食品中央コンクール受賞のおしらせ】

2021年2月19日(金)

北海道江別市の洋菓子メーカー、株式会社ベイクド・アルル（本社：北海道江別市 代表取締役社長：香川慶太）が販売する『北海道リッチミルクプリン〜KiNU〜』が（一財）食品産業センターが主催する「令和2年度優良ふるさと食品コンクール」国産畜水産利用部門において、「一般財団法人食品産業センター会長賞」を受賞致しました。



【令和2年度優良ふるさと食品コンクール概要】

優良ふるさと食品中央コンクールは、農林水産省の後援のもと食品産業センターが、ふるさと食品の品質向上や新製品開発等の奨励・ふるさと食品の生産や消費を安定的に発展させることを目的とし、全国の優れたふるさと食品を表彰しています。

- 一般財団法人食品産業センターホームページ
<https://www.shokusan.or.jp/furusato/>

- 令和2年度優良ふるさと食品コンクール受賞予定出品財一覧
<https://www.shokusan.or.jp/wp-content/uploads/2021/02/9fab070ceb373c4835134bd6cabdd67b-2.pdf>



■北海道リッチミルクプリン～KiNU～

【商品特徴】

第27回北海道加工食品コンクール最優秀賞の「北海道知事賞」受賞
この度、令和2年度優良ふるさと食品コンクール「一般財団法人食品産業センター会長賞」とのW受賞となります。

北海道リッチミルクプリン～KiNU～は、乳脂肪分47%の濃厚な北海道産生クリームと、北海道産生乳を贅沢に使用。しっかりとしたミルク感が感じられる、絹【きぬ】のようになめらかでリッチなミルクプリンです。2つのミルクの美味しさを詰め込んだリッチで濃厚なあじわい。これまでのミルクプリンとはひと味違う、コクとミルク感をお楽しみ下さい。

【こだわり①】こだわりの高濃度生クリーム

生クリームは35%、36%、45%、47%など、乳脂肪分の量によって様々な種類があり、乳脂肪分が高ければ高いほど、濃厚でコクのある味わいに仕上がります。リッチミルクプリンには、その中でも特別濃厚な47%の北海道産生クリームを使用。乳特有の濃厚な風味・まろやかなコク・香りが感じられるこだわりの生クリームを贅沢に使用しています。

【こだわり②】北海道産生乳100%牛乳

牧場でしぼられた風味をそのままお届けすることを目指し、開発された北海道産牛乳を使用。牛乳本来の風味やコクが感じられる牛乳を使用しています。

【発売実績】

2019年3月1日発売開始から、北海道内・道外の量販店、コンビニエンスストア等で累計55万個を販売。
(単品販売・ギフト販売を含む)生クリームに特化した、リッチなプリンとしてご好評頂き、2021年2月現在もなお、好調に売上を伸ばしている大ヒット商品です。

【商品概要】

名称	洋生菓子
内容量	1個 約75g
賞味期限	【冷凍】冷凍180日間／解凍後5日 【チルド】D+5日
希望小売価格	330円(税抜)
発売日	2019年3月1日
発売地区	全国量販店北海道フェア等、当社公式オンラインショップ 【北海道内】新さっぽろどーさんプラザHPI、江別市EBRI等
JANコード(冷凍)	4946397-838993
JANコード(チルド)	4946397-839006
アレルギー特定原材料7品目	乳成分

【商品・パッケージイメージ】



リッチプリンシリーズも好評発売中



北海道リッチエッグプリン
~KiMI~

乳脂肪分 47%の北海道産生クリームと北海道産牛乳に赤みの強い卵黄を加えた見た目も鮮やかな、たまご感あふれる濃厚エッグプリンです。



北海道リッチ黒ごまプリン
~KuRO~

乳脂肪分 47%の北海道産生クリームと北海道産牛乳を贅沢に使用したプリンに風味豊かな黒ごまペーストを練り込んだ漆黒の黒ごまプリンです。



北海道リッチプリンシリーズ 6個セット

大人気のリッチミルクプリン、エッグプリン、黒ごまプリンなどリッチプリンシリーズ 3種を詰め合わせた新しいギフトセットが誕生しました！パッケージには金銀銅の王冠があしらわれています。

<参考価格：運賃抜き税別 2,300 円(OPP)>

- 本社： 株式会社バイクド・アルル
- 本社住所： 〒067-0064 北海道江別市上江別 464 番地 9
- 設立： 平成 6 年 4 月 資本金：1,000 万円
- 代表者： 香川 慶太



【本製品に関するお問い合わせ先】

株式会社バイクド・アルル
Tel : 011-382-8550 FAX011-382-8551
営業担当：広島 広報担当：今野
E-Mail : sweets@bake-de-arles.com