

新たな味を生みだすプリン職人のお店。

— 香料・保存料・着色料は使用してません —



ゴールドぷりん

茨城県産の濃厚な卵(卵黄)を25%使用。低温で時間をかけて蒸し焼きにすることで、とろける食感、そして卵黄の風味と濃厚さを引き出しました。素材と製法にこだわったプレーンタイプのプリンです。

原材料 牛乳、卵黄、生クリーム、砂糖

産地 卵…茨城県産(奥久慈卵)、牛乳…茨城県産(筑波山麓牛乳)



生キャラメルプリン

手作りの心地よい苦味のキャラメルソースを、相性の良い生クリームと合わせ、茨城県産の牛乳と奥久慈卵の卵白でじっくり低温で蒸し焼きにしました。

原材料 生クリーム、牛乳、卵白、キャラメルソース、砂糖

産地 卵…茨城県産(奥久慈卵)、牛乳…茨城県産(筑波山麓牛乳)



焼き芋ぷりん

茨城県産のさつまいも(紅天使)を一年間低温貯蔵。熟成し甘みが増してから焼き芋にすることで糖度を40%まであげました。その焼き芋を25%配合しているので、素材そのものの甘みも楽しめます。

原材料 焼き芋、牛乳、生クリーム、卵、砂糖

産地 さつまいも…茨城県かすみがうら市産(紅天使)



和栗ぷりん

日本一の生産量を誇る茨城県笠間市産の和栗を、たっぷり25%使用しました。こっくりとした和栗の味が口の中いっぱいに広がる、風味豊かな贅沢なプリンです。

原材料 和栗、牛乳、生クリーム、卵、砂糖

産地 和栗…茨城県笠間市産



かぼちゃぷりん

茨城県産のかぼちゃ(古河市産みやこ南瓜)を、プリンにたっぷり25%使用しました。かぼちゃの味が上品に口の中に広がり風味も豊かに、なめらかな味わいに仕上げました。

原材料 かぼちゃ、牛乳、生クリーム、卵、砂糖

産地 かぼちゃ…茨城県古河市産(みやこ南瓜)



ショコラ・ヴィノ・プディング

ソムリエでもあるシェフ 藤平 祐次の自信作。高級なクーベルチュールチョコを生チョコにし、赤ワイン(チリ産)のジュレをあしらいました。濃厚チョコと果実味溢れるワインのマリアージュが堪能できる大人のプリン。

原材料 生クリーム、牛乳、チョコレート、ワイン、砂糖、寒天、粉あめ

産地 チョコレート…クーベルチュールチョコ、
赤ワイン…チリ産(カベルネソーヴィニョン)



さしま茶ぷりん

茨城県境町産のさしま茶と抹茶を、プリンに合うようにブレンドしました。お茶の味が口の中で広がり、ほろ苦く濃厚でコクがあり香りも豊かに仕上げました。

原材料 生クリーム、牛乳、砂糖、粉あめ、寒天、茶(さしま茶20%)、
トレハロース

産地 茶…茨城県産(さしま茶)



とうもろこしぷりん

珍しいとうもろこしのプリン。山口県産の有機とうもろこしで、ピンソワーズをイメージして作りました。爽やかな中にもコクがある、とうもろこしの風味がしっかりしたプリンです。

原材料 とうもろこし、牛乳、生クリーム、砂糖、寒天、粉あめ、塩、
バナナビーンズ、トレハロース

産地 とうもろこし…山口県産(有機とうもろこし)



さくら甘酒ぷりん

桜川市にある蔵元の米麹甘酒でプリンを作り、桜のジュレに桜の塩漬けをあしらいました。桜川市の国指定 天然記念物「桜川のサクラ」をイメージした見た目も美しいプリンです。

原材料 甘酒、豆乳、生クリーム、寒天、粉あめ、洋酒、桜

産地 甘酒…茨城県桜川市産(米麹甘酒)



ほうじ茶豆乳ぷりん

茨城県産のほうじ茶と相性の良い豆乳を使いプリンにしました。芳醇なほうじ茶の香りとほろ苦さを口の中で感じられるように、なめらかな食感に仕上げました。

原材料 生クリーム、豆乳、砂糖、粉あめ、寒天、茶(さしま茶20%)、
トレハロース

産地 茶…茨城県産(さしま茶)



ISO22000:2005 認証取得

Tsukuba IBARAKI Pudding

つくばぷりん ふじ屋

〒300-4417 茨城県桜川市真壁町飯塚113-1

TEL. 0296-54-2401 FAX. 0296-54-4017

<http://www.tsukuba-purin.co.jp>