

卵をしっかり感じる懐かしい味わい 昭和 100 年の今年、「＜山形の極み＞昭和のプリン」を新発売

リンベル株式会社（以下リンベル、本社：東京都中央区、代表取締役会長 CEO：東海林 秀典）は、オリジナルブランド『山形の極み』シリーズの新製品「昭和のプリン」を 5 月 23 日から発売します。少し固めで卵の味をしっかり感じる、素朴で懐かしいプリンを再現し、「昭和 100 年」の今年にふさわしいスイーツに仕上げています。



「昭和のプリン」は、山形県長井市で洋菓子店「ブランドオレ」を営む小松龍侍（こまつ・りょうじ）さんに依頼し、一から作り上げました。材料は卵、牛乳、砂糖、香料のバニラの4つ。甘みとコクがある赤玉の地養卵、ほどよい甘さとうまみを持つ牛乳は、どちらも山形県産です。砂糖は卵と牛乳の味を邪魔しないものを、バニラはマダガスカル産のビーンズをアルコールだけで抽出したオイルを厳選しています。

卵白を温めてコシを切りながら牛乳と合わせ、丁寧に漉してなめらかな液を作り、87 度で 35 分蒸し焼きにして仕上げています。ほどよい固さになる卵黄・卵白の量、卵臭さが強くなりすぎない温度、中心まで火が入って十分に殺菌できる時間など、何通りもの組み合わせを試し、スプーンですくうと少し固めで、口に含むと卵の味をしっかり感じるができるプリンが完成しました。「まだ子供だった昭和時代から、自分でプリンを作っていた」という小松さんのキャリアと、地元・山形の食材への思い入れから生まれたスイーツです。

色白で柔らかいプリンが全盛のいま、シンプルな材料で作った「昭和のプリン」は飽きることなく食べ続けられ、昭和を知る人には懐かしく、知らない世代には新鮮な味わいです。

甘さを控えめに作っていますので、添えてあるカラメルでお好みの甘さにして、召し上がっていただけます。

■ 商品概要

商 品 名：＜山形の極み＞昭和のプリン

発 売 日：2025 年 5 月 23 日

価 格：7 個入り 3,240 円、10 個入り 4,320 円、13 個入り 5,400 円（いずれも税込み）

ご購入はリンベル EC サイトより

<https://www.ringbell.co.jp/kiwami/etc/showa-100.html>

「山形の極み」について

価値ある商品を、最もおいしい時期に贈れるよう、ギフト専用のグルメシリーズとして 2015 年に誕生したのが「山形の極み」です。リンベル創業の地・山形は「フルーツ王国」「食の宝庫」とも呼ばれます。リンベルがカタログギフト事業を通じて培った品質検査基準を満たした、安心・安全な商品の中から、さらに味にこだわり抜いたものだけを「極み」と位置づけ、果物や和牛、漬物などの加工品、お米や現在では雑貨商品まで取り揃えています。

さらに、日本各地のおいしい逸品をそろえた「日本の極み」シリーズも展開しており、アイテム数は両シリーズ合わせ約 2000 点となりました。多くのお客様に贈答から日常使いまで、幅広くご利用いただいています。

リンベルオリジナルの昭和のお菓子

「山形の極み」「日本の極み」シリーズには、プリンのほかに「昭和の味」を楽しめるスイーツがそろっています。

●昭和のカスタード



昭和の頃、お菓子のクリームといえばカスタードでした。文化8(1811)年に創業し、山形県内に店舗を展開する杵屋本店が昭和 53(1978)年から販売しているカスタードケーキを、「山形の極み」向けに特別仕様に仕上げていただきました。マダガスカル産のバニラビーンズのペーストを 1.5 倍に増量して加えたクリームをふわふわのスポンジで包み込んでいます。

●レモンケーキ



昭和 40 年代に流行したレモンケーキが今また、人気を集めています。リンベルの「レモンケーキ」は生地に加えたヨーグルトと、焼き上がったケーキにしみこませた瀬戸内産のレモン果汁シロップのダブルの酸味が、爽やかな風味を生み出しています。さらに、レモン風味のチョコレートとホワイトチョコレートを上から合わせかけ、リッチな味わいに。製造は山形市の製菓店「ESCARGOT」。

●林檎農家の手作りアップルパイ



山形県朝日町産の紅玉を、発酵バターを練り込んだパイ生地で包み、低温でじっくり焼き上げています。寒暖差の激しい土地で育ったリンゴならではの甘酸っぱさが、懐かしい味わいを生んでいます。

■ 会社概要

商 号：リンベル株式会社

代 表 者：東海林 秀典

本社所在地：東京都中央区日本橋 3 丁目 13 番 6 号

設立年月日：1987 年 7 月 3 日

資 本 金：608,935,000 円(資本準備金含む)

事 業 内 容：ギフトの企画・販売、卸売業

E C サ イ ト：<https://www.ringbell.co.jp/>

----- 本件に関するお問い合わせはこちらまで -----

●報道関係の方からのお問い合わせ先

MAIL: ringbell_press@ringbell.co.jp / TEL:03-3246-1148 広報担当: 庄司・上杉・秀平

●お客様からのお問い合わせ先

TEL:03-3246-1122