

報道関係各位

フードテーマパークで培ったノウハウを活用した商品が登場 ポッカと新しいデザート飲料を共同開発

株式会社ナムコは、株式会社ポッカコーポレーションから3月30日（月）に発売となる新商品「菓子工房フラノデリス プリンシェイク」を共同開発いたしました。

◆共同開発商品「菓子工房フラノデリス プリンシェイク」

今回、株式会社ポッカコーポレーションとの共同開発商品「菓子工房フラノデリス プリンシェイク」は、全国のプリン事情に精通するナムコの「最強のプリン発掘隊」が、全国2,000種類以上のご当地プリンのリサーチデータや各地のスイーツ専門店とのネットワークを活用して開発されました。

開発にあたっては、これまでにない“デザート飲料”を開発しようとの思いから、「最強のプリン発掘隊」がこれまでに調査した数々のご当地プリンの中から、“ビンプリン”ブームの火付け役であり、ビン入りとろとろ系プリンの最高峰ともいえる「ふらの牛乳プリン」を作った藤田美知男シェフ（「菓子工房フラノデリス」/北海道富良野市）に白羽の矢を立て、監修を依頼。デザートとして満足できるとろとろ系プリンの味わいと、飲料としての手軽さという両者の利点を両立させるべく、ポッカコーポレーション、ナムコ、藤田シェフの3者が、意見交換や試飲を繰り返し、これまでにない「飲むプリン」が完成しました。



◆「最強のプリン発掘隊」とは

ナムコでは、これまで「ナムコ・ナンジャタウン」をはじめ、全国8つのフードテーマパークで、デザート博覧会イベントをシーズンごとに開催しています。なかでも、全国のプリン事情に精通する「最強のプリン発掘隊」が手がける「プリン博覧会」の人气が最も高く、2003年から20回以上開催しています。

「最強のプリン発掘隊」は、これまでのお客様の人气投票結果や、今まで紹介されていないもの、現在のトレンドなどを踏まえ、厳選したご当地プリン100~200種類を「プリン博覧会」にてご紹介し、今回の「ふらの牛乳プリン」のように各地の隠れたプリンを発掘、全国区の人気商品に押し上げてきました。

これらご当地プリンの数年にわたる調査・発掘・分析、さらに地元スイーツ専門店との情報交換により蓄積された日本一とも言えるノウハウを生かし、今回の共同開発や、森永乳業株式会社との共同開発商品「黄金比率プリン」を手がけています。

今後も、ナムコではフードテーマパークで培ってきたノウハウやネットワーク、データ等を活用して、様々な新しい企画を展開してまいります。

* プレスリリースの情報は、発表日現在のものです。発表後予告なしに内容が変更されることがあります。あらかじめご了承ください。

以上

■「菓子工房フラノデリス プリンシェイク」商品概要

商 品 名	菓子工房フラノデリス プリンシェイク
荷 姿	30本/1ケース
希望小売価格	180円(税別)
エ ネ ル ギ ー	86kcal/100gあたり
消 費 期 限	9カ月
発 売 日	2009年3月30日(月)
発 売 地 区	関東(東京都と神奈川・埼玉・群馬・栃木・茨城・千葉の6県)および北海道エリアのコンビニエンスストア
商 品 特 長	「ふらの牛乳プリン」を生み出した「菓子工房フラノデリス」藤田美知男シェフ、「プリン博覧会」を手がけるナムコ、「プリンシェイク」を製造販売しているポッカの3者コラボレーションによる新商品。デザートとして満足できるとろけるプリンの味わいと、飲料としての手軽さという両者の利点を両立させた新しい「飲むプリン」です。
販 売 者	株式会社ポッカコーポレーション

■ナムコのプロデュース・共同開発商品について

ナムコでは、2007年10月に、森永乳業株式会社と「黄金比率プリン」共同開発し、年間17億円を売上げる大ヒット商品となるなど、他企業とコラボレーションした商品の共同開発を積極的に展開しています。2001年の「横濱カレーミュージアム」から現在に至るまで、全国20カ所以上に及ぶフードテーマパークの企画、設計施工、プロモーション、運営面まで幅広くプロデュースするとともに、オープン後の鮮度維持のためのフードイベント計画等を行ってきました。この間に蓄積したノウハウを活用して、ご当地ラーメンをテーマとしたカップラーメン(2005年)、ご当地餃子をテーマとした餃子スナック(2007年)など他企業とコラボレーションによる新商品プロデュースの実績があります。

■ナムコ「最強のプリン発掘隊」が手がけた「プリン博覧会」一覧

開催場所	イベント名称	開催期間
ナムコ・ナンジャタウン	プリン博覧会	2003/6/14~9/30
	プリン博覧会プレミアムステージ	2003/10/1~12/7
	プリン博覧会	2004/6/12~10/11
	プリン博覧会 2005	2005/7/15~9/10
	デザート・オブ・ザ・イヤー2005	2005/12/8~2006/1/22
	プリンの殿堂 2006	2006/6/30~8/31
	デザート・オブ・ザ・イヤー2006	2006/12/8~2007/1/21
	納涼プリン博覧会 2007~プリン戦国時代~	2007/6/8~9/2
	プリンの殿堂 2008	2008/6/14~9/7
	プリン博覧会 2008~プリンの王様大集合~	2008/9/13~11/9
神戸スイーツハーバー	プリン博覧会 2005	2005/6/30~8/31
	プリンの殿堂 2006	2006/6/30~10/31
	デザート・オブ・ザ・イヤー2006	2006/12/8~2007/1/21
大阪デザートフォレスト	プリンの殿堂 2008~お取り寄せプリンコレクション~	2008/7/18~9/上旬
福岡デザートフォレスト	プリン博覧会	2005/4/29~10/31
	デザート・オブ・ザ・イヤー2005	2005/10/28~2006/4/12
	新☆プリン博覧会	2007/7/14~10/中旬
	プリンの殿堂 2008~お取り寄せプリンコレクション~	2008/7/18~9/下旬
名古屋デザートフォレスト	プリン博覧会	2006/6/29~11/上旬
	デザート・オブ・ザ・イヤー2006	2006/12/8~2007/1/21
	新☆プリン博覧会	2007/7/14~10/中旬
	プリンの殿堂 2008~お取り寄せプリンコレクション~	2008/7/18~9/上旬
浪花麺だらけ	プリン博覧会	2004/10/1~12/19
	プリン博覧会 2005	2005/7/23~10/2
浪花餃子スタジアム	プリン博覧会	2006/12/26~2007/4/8

＜日本におけるプリンの沿革＞

現在、スイーツのジャンルで人気の高い“プリン”ですが、そもそもの始まりは船乗りの保存食として作られたと言われていています。15世紀の大航海時代にイギリスが7つの海を制覇していったときに、船上でありあわせの材料で食料にしようと、パンくず・牛脂・フルーツ・ナッツ、卵、粉などの残り物をひとまとめにし、蒸し焼きにしました。これが“プリン”（プディング）の始まりです。この蒸し焼きの手法による調理が、その後、イギリスの家庭に入り、いろいろなバリエーション（パンプディングやライスプディングなど）が生まれます。そして、そのひとつに卵と牛乳で作るカスタードプディングがありました。

日本の文献にプリンが最初に現れるのは明治維新後です。当時の人々の耳にはプディングという言葉が“プリン”と聞こえたために、そのまま伝えられ、日本ではプリンと呼ぶようになります。当時は上流階級の人や食通の人など、ごく一部の限られた人しか食べられないものでした。戦後、ホテルやレストランでもプリンが作られるようになりますが、牛乳も卵も高価であったため、まだまだ庶民には高嶺の花でした。

ところが、1964年に冷やして固める革命的なプリンが登場します。このお手軽な日本独特のプリンの登場により、プリンが全国に広がり、今日のような人気のお菓子として確立しました。

現在では、スイーツ御三家の地位を獲得し、牛乳と卵を使った定番プリンをはじめ、「なめらか」「とろける」など食感にこだわったもの、「お茶」「豆腐」などご当地の食材と合わせたもの、「パン」や「お酒」など他の食べ物と融合したものなど、さまざまなプリンが全国で楽しまれています。1つのデザートジャンルで、これほどまでに進化を遂げた世界でも類をみない日本独自の“プリン文化”が確立されています。

日本のプリン トレンド年表

時期	トレンド	特長
昭和中期～後期	<ul style="list-style-type: none"> ■レトロ系 ■焼きプリン系 	卵の味がしっかりとし、固く焼き上げて作るタイプ。昨今では焼き方や、配合比率を変えることにより、舌触りの滑らかさや口当たりなど、現代人の嗜好に合わせて仕上げている。
昭和中期～後期	<ul style="list-style-type: none"> ■プリン風味系 ■プリン・イン系 	様々な食文化にプリン風味が登場。おやつ定番として、プリンが国民食とも言える地位に。
昭和後期～平成初期	<ul style="list-style-type: none"> ■なめらかプリン系 	それまでの常識を破り、素材に生クリームを加え、口どけを滑らかに仕上げたプリン。パステルの「なめらかプリン」が火付け役。一大プリンブームを巻き起こす。
平成14年頃	<ul style="list-style-type: none"> ■ピンプリン系 ■とろとろ系 	2004年開催の“プリン博覧会”に登場した「ふらの牛乳プリン」が火付け役。瓶を使用し、瓶ごと焼き上げるプリンは、温度調整でプリン上部に固めの層を作ることで、とろとろの状態を楽しめる。優れたビジュアルと輸送が可能になったことから、一躍お取り寄せプリンの中心的存在に。
平成14年～	<ul style="list-style-type: none"> ■ご当地プリン系 	ナンジャタウンの“プリン博覧会”がきっかけとなり、ご当地ならではの食材を使用して作る“ご当地プリン”がクローズアップされ、町興しやお土産として注目されるようになる。
平成17年～	<ul style="list-style-type: none"> ■白いプリン系 	北海道の旅行雑誌「じゃらん」の呼びかけで、道内の牛乳販売促進を目的に誕生した、“白”にこだわる北海道発のプリン。
～現在	<ul style="list-style-type: none"> ■ネオプリン系 	“次世代プリン”とも言える全く新しいコンセプトを持つプリン。2006年に誕生の“飲むプリン”や、スティックタイプのプリンが登場。

藤田 美知男シェフについて

藤田 美知男(ふじた みちお)

「菓子工房フラノデリス」オーナーシェフ

1964年3月14日生まれ。岐阜県出身。



2001年5月、素材を求めて北海道・富良野に移住し、「菓子工房フラノデリス」開業。「ふらの牛乳プリン」「ドゥーブル フロマージュ」など、彼が生み出した独創的なスイーツは、日本を代表するパティスリーへとその名を広める。

大阪の調理師専門学校で洋食を学び、神戸のフランス料理店、東京の有名洋菓子店などで修行を重ねた。独立前に東京のコンピューターソフト会社に勤務し、通信販売の受発注や原材料調達システム構築を見据えたキャリアも積むなど、「新鮮な素材で作った菓子を全国に発信したい」という夢を富良野で実現させる。

口コミ等で話題になり、これまで約700万本(2001年の販売開始～現在)を売り上げた「ふらの牛乳プリン」を生み出すだけでなく、近年では、東京の百貨店で開催される北海道物産展の目玉商品として位置づけられ、行列ができる程人気を集めている。他にも、「ドゥーブル フロマージュ」など、新鮮な富良野の食材を使用したお取り寄せスイーツを作り続けている。



「ふらの牛乳プリン」



「ドゥーブル フロマージュ」



↑菓子工房フラノデリスの
通信販売サイト
→藤田シェフのブログ