



レトロプリン

ecobito  
プリン  
の  
新作登場!

## どっちのプリンが お好み?

基本の  
カスタード

VS

懐かしのレトロプリン  
アルミカップ 320円  
瓶入り 370円

基本のカスタード  
瓶入り 400円

5種の  
ソース

**プリン開発秘話**

※価格は店頭価格です。

### レトロプリンの特徴を教えてください

世代を問わずどなたにも親しみやすいシンプルな味と素朴感を追求したレトロプリンへと改良。固めだけれど固すぎない、「美味しく程よい固さ」を求めて卵、牛乳、きび砂糖のみで作りました。素材のおいしさをひき立たせています。

### リニューアルのきっかけは?

お客様よりお電話をいただいたのがきっかけです。レトロプリンの味や固さが自分の記憶にある昔ながらのプリンと違うという内容でした。お話を伺うとお客様は70代のご様子。以前食べていたのは、「す」が入っていて、とても固くしっかりしたプリンで、当店のプリンは全くレトロに感じなかったとのことでした。

### 製作する過程で苦労した点は?

レトロプリンの定義が難しかったです。年代別にヒアリングするも、50~60代の場合は喫茶店の素朴なためのプリンだったり、若い世代だとブッチンプリンだったり、70代以上だと「もう覚えていない」という声も多く、そもそもレトロプリンとは?と、かなり迷走しました。

### こだわった点は?

戦後や昭和初期は卵や砂糖、牛乳が高級品だったと思います。まずはその3つの素材を大切にるところからはじめました。香りや甘味、素材そのままの味を引き出せるように。固さも6段階に分け、一番おいしいと思える固さを探しました。

### 今だから話せる「ここだけの話」

改良版を作るにあたり相当の試作と試食をしました。きっと体重と血糖値、脂質共に上がっているはずです。。。

### 基本のプリンの特徴を教えてください

5種のソースを楽しむための基本のカスタードプリンです。もちろん、そのままソースなしで食べても、たまごと牛乳のやさしい風味となめらかな舌触りで美味しく食べられます。

### 開発のきっかけは?

店頭でお客様から「普通のプリンどれですか?」とよく聞かれます。お客様によっては、カラメルソースが嫌いとか、好みはバラバラです。シンプルに「基本のプリン」を作ってお客様に分かりやすくできればと、このプリンを作りました。

### 製作する過程で苦労した点は?

たまご感を残しつつ、ソースの味を引き立たせる、絶妙なバランスと口の中ですとろけるようななめらかさを出すのが難しかったです。

### こだわった点は?

ミネラルを豊富に含むきび砂糖を使い、プレーン、塩、はちみつ、ミルク、ベルガモットの5種のカラメルソースを作りました。プリンの味を引き出すうま味にこだわりました。

### 今だから話せる「ここだけの話」

カラメルソースの濃さや苦味、フレーバーなど何度も試作しました。一度、ローズマリーで風味付けしてみたのですが、全然カラメルと合わず激マズでした。。。

基本のプリンに合わせ5種のソースを作りました。そのままでも、お好きなソースをかけたも、どちらも楽しめます。



## ecobito プリン Q&A

### 他のプリンとの違いはなんですか?

えこびとのプリンに使用しているたまごは、えごま油の搾りかすを食べて育った鶏が産んだオメガ3豊富なたまごです。東脊振の山の大自然の中でストレスなく飼育されています。卵の黄身は、きれいなレモンイエロー。当店のプリンも淡い色をしています。

### おすすめプリン、人気のプリンを教えてください。

季節のプリンがおすすめです。地元でとれる季節ごとの新鮮な果物を使っています。8月はマンゴープリンが登場します。



今年も  
はじまりました

natural cafe & chef  
**ecobito**  
夏スイーツ  
Summer Sweets

丸ごと桃パフェ  
1,690円(税込)  
(カフェ提供のみ)

桃ソフトパフェ  
カフェ 660円(税込)  
テイクアウト 630円(税込)

ぜんざいソフトパフェ  
カフェ 730円(税込)  
テイクアウト 700円(税込)

えこびとの夏スイーツが始まりました!  
甘酸っぱいフロマージュブラン、桃のコンポートジュレ、ソフトクリーム、カスタードが詰まった丸ごと桃パフェ。桃のコンポートジュレ、ソフトクリームに桃ソースがたっぷりかかった桃ソフトパフェ。  
鳥栖の老舗菓子屋水田屋さんのあんこを使ったぜんざいソフトパフェ。古代もち米を使ったお団子をトッピング。隠し味にお醤油を入れた特製抹茶ソース(宇治抹茶使用♪)をたっぷりかけてお召し上がりください。

## ecobitoスタッフより

### テーマ 夏を乗り切る「調味料」のご紹介

こんにちは!販売スタッフの遠藤です。えこびとには、佐賀・久留米周辺では取り扱いの少ない、添加物不使用や有機商品でお馴染みの「オーサワ」の商品を多く取り揃えております。コクと旨味の詰まった野菜ブイヨンや生姜と香辛料のきいた中華だしなど、えこびとのランチでも使用しております。スープやカレーハンバーグなどのお料理のベースになりますよ。これからの暑い時期には、小麦粉の代わりに玄米粉を使ったスパイス香るカレーもおすすめです。調味料としては、中華料理にはかかせない豆板醤やコチュジャン、おろしんにくや生おろしわさびなども人気です。できるだけ添加物を使用していない、体にやさしい調味料を取り入れ、免疫力を高め暑い夏を乗り切りましょう。



ホール販売スタッフ 遠藤亜友子 (勤続8年)



## ecobito

# SPECIAL COUPON

ランチ・カフェ  
1,000円以上ご利用で  
100円オフ

使用期限：2023年9月30日

下のチケットを切り取ってご提示ください。  
(ランチのままお待ちいただけます。)

ランチ・カフェ1,000円以上ご利用で

# ¥100 OFF

使用期限：2023年9月30日