

世界初！奇跡のシェフ ジョエル・ロブション氏と
共同開発のプリン 待望のシリーズ第2弾

タカナシ『ジョエル・ロブションのキャラメルプリン』 (CREMEUX AU CAMEL de Joel Robuchon)

タカナシ乳業株式会社

タカナシ乳業は、世界で最も多くの星に輝くフランス料理のシェフ、ジョエル・ロブション氏と共同開発したプリンのシリーズ第2弾『ジョエル・ロブションのキャラメルプリン(CREMEUX AU CAMEL de Joel Robuchon)』を新発売いたします。

『ジョエル・ロブションのプリン』シリーズは、ロブション氏の感性と、タカナシ乳業の乳原料と技術とのコラボレーションにより実現しました。

シリーズ第2弾となる『ジョエル・ロブションのキャラメルプリン』は、素材の味わいを尊重し、そのエッセンスを最大限に引き出すため、材料はシンプルに牛乳・卵黄・砂糖のみを使用しています。きめ細やかな食感と、この上なく上品なキャラメルの風味が特長の逸品です。

ロブション氏が手がける商品としては世界初となるカップ入りチルドデザート『ジョエル・ロブションのプリン』シリーズ。ちょっと贅沢な気分を味わえる、美味しいデザートをタカナシ乳業がお届けします。

『ジョエル・ロブションのキャラメルプリン』

内容量 85g

保存方法 要冷蔵(10℃以下保存)

希望小売価格 315円(税込み)

【3つのこだわり】

①素材

「良き素材なくして、良き料理は作り出せない」というロブション氏の信条に従い、ロブション氏が吟味し、そのクオリティーの高さを認めたタカナシ乳業の乳原料を使用しています。

②開発手法

一切の妥協を許さず、素材の美味しさを最も引き立てる製法を確立し、ロブション氏も納得できる食感と味わいを実現しました。

③美味しさ

素材の味わいを尊重し、そのエッセンスを最大限に引き出すために、牛乳・卵黄・砂糖のみのシンプルな材料で仕上げました。

