

**\*ご当地プリンブームの火付け役 ナムコ『プリン博覧会』**

アミューズメント施設を運営するナムコが 2003 年から「ナムコ・ナンジャタウン」など各都市のフードテーマパークで開催しているプリンの祭典。日本中から集められた「ご当地プリン」を常時 100 種類以上販売しており、ご当地プリンブームを巻き起こし、現在までに 20 回以上開催されました。

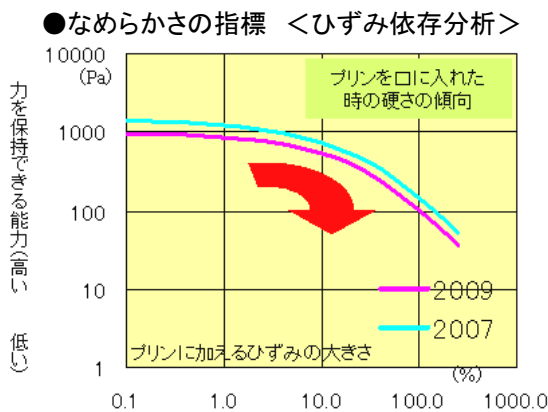
また、お客様の投票によるご当地プリンの人気ランキングも実施しており、2006 年、2008 年とこれまで 2 回開催した「プリンの殿堂」では、お客さまから最も支持されているプリンを決定しています。

					
北海道千歳市 「ひよこプリン」 ファーム・ヌーホー	大分県別府市 「地獄蒸しプリン」 明戀温泉 岡本屋	北海道旭川市 「奇跡のプリン」 スノークリスタル	秋田県にかほ市 「なまはげ塩プリン」 ホテルイクセルキウスイ	北海道旭川市 「ひよこのお昼ねプリン」 イチゴ洋菓子店	北海道旭川市 「旭山プリン」 ばぶりん
					※写真左から

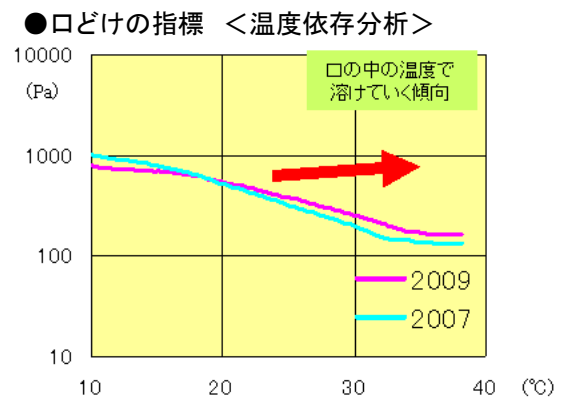
**\*2 プリンの分析 2007 年黄金比率プリンとの比較**

2007年黄金比率プリン開発時に分析した「プリンの博覧会」で人気のプリンは、濃厚でありながらも口に入るとさっととろけるやわらかな口どけのプリンが人気であることが分かりました。今回の「プリンの殿堂 2008」で上位にランクインしたプリンを分析すると、生クリーム・卵黄成分の比率は変わらず、濃厚な味わいはありながらも、よりなめらかでとろとろとした食感が好まれる傾向になっていたことが分かりました。

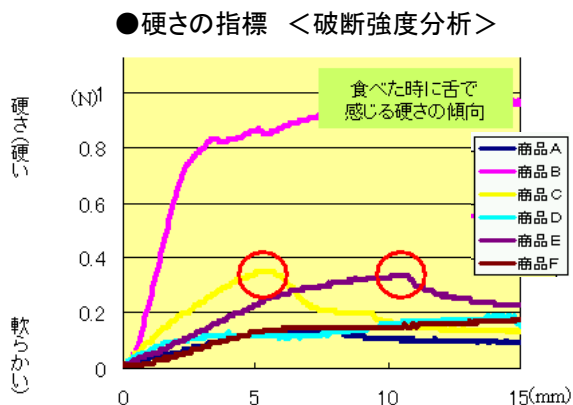
**<研究内容>**



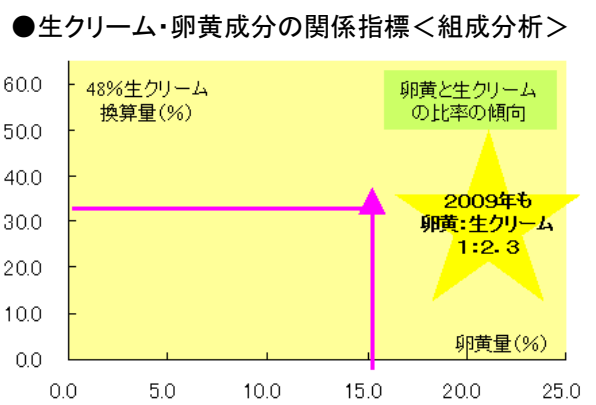
2009 年は縦軸が低く推移し、よりなめらかな傾向へ



2009 年は温度上昇による変化は緩やかになり、口の中でゆっくり溶けていく傾向へ



2009 年は 2007 年と比較し、破断点(急に崩れる点)が少なく、もつとろつとした傾向に



2009 年は 2007 年と同様に卵黄と生クリームの比率に変化は見られず、不動の比率だった