

★*1 ご当地プリンブームの火付け役 ナムコ『プリン博覧会』

株式会社ナムコは、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、プリンの祭典「プリン博覧会」は、2003 年から現在までに 20 回以上開催しております。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。

★*2 人気のご当地プリン6品

					
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」 明辯温泉 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 「お昼ねプリン」 エチュード洋菓子店	北海道旭川市 「旭山プリン」 ばぶりん

★*3 最新プリンを科学的に分析 4つの指標

黄金比率プリンは、上記 6 つのプリンの食感や材料のバランスを4つの指標から科学的に分析し、分析した傾向値に基づき何度も試作を繰り返して、理想の比率(黄金比率)を見出しました。

<4つの指標>

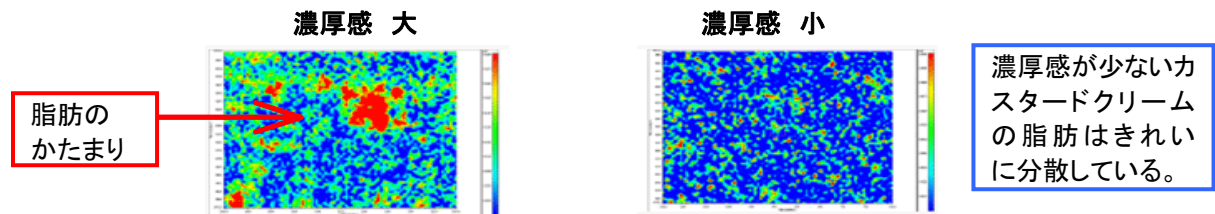
- 『硬さの指標』…プリンを口に入れた瞬間の硬さの傾向
- 『なめらかさの指標』…食べた時に舌で感じる硬さの傾向
- 『口溶けの指標』…口の中の温度で溶けていく傾向
- 『卵黄と生クリームの関係』…卵黄成分と生クリームの比率

★プリンの濃厚さを感じる秘訣 脂肪の分布の不均一さ

黄金比率プリンが他のプリンに比べ、おいしい理由は脂肪の分散性にあることも分かりました。手作りプリンのおいしさを研究している「おいしさ科学館*4」は、濃厚と感じられるカスタードクリームの方が、脂肪が不均一であることを発見しました*5。手作りプリンは、素材を混ぜ合わせるときに、成分が均一に混ぜあわず、それぞれの塊が舌に触れることで、濃厚感が出ておいしく感じるのです。黄金比率プリンの脂肪は、不均一な分散性を持ち、これが均一なプリンと比べて、濃厚感を感じる理由なのです。

*4 客観的な分析で食品の味について日々勉強している機関 太陽化学株式会社が運営

*5【カスタードクリームの脂肪分散図】 赤色部が青色部に比べて脂肪が多く存在しています。



【黄金比率プリンの脂肪分布図と比較図】 黄金比率プリンの脂肪(黄色部)は、不均一な分散性を持ち、これが均一なプリンと比べて、濃厚感を感じる理由なのです。

黄金比率プリンの脂肪分布図

脂肪が均一なプリンの分布図

