

報道関係各位

森永乳業と初コラボで新しいプリン商品を共同開発 フードテーマパークのノウハウを活用した商品プロデュースを拡大

株式会社 ナムコ
社 長 : 東 純
本 社 : 東京都大田区矢口2-4-21
資 本 金 : 100億円

株式会社ナムコは、これまで全国のフードテーマパークで開催してきた全国お取り寄せプリンイベント「プリン博覧会」におけるデータやノウハウを活用し、10月9日(火)より発売となる森永乳業株式会社の新商品「黄金比率プリン」を共同開発いたしました。今後、ナムコではこの経験を生かし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を活用して、他企業とコラボレーションによる新商品の開発やプロデュースを積極的に進めてまいります。

チームナンジャプロデュース商品

ナムコ「チームナンジャ」は、2001年の「横濱カレミュージアム」から現在に至るまで、全国20カ所以上におよぶフードテーマパークの企画、設計施工、プロモーション、運営面までを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イベント計画等を行ってきました。

その中で、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をプロデュースしてきました。今後は、今回の森永乳業株式会社とのコラボレーションを皮切りに、プロデュースだけにとどまらず、一步踏み込んだ共同開発なども展開してまいります。

森永乳業株式会社とのコラボレーション「黄金比率プリン」

今回、ナムコ初となる森永乳業株式会社とコラボレーションした共同開発商品「黄金比率プリン」は、全国のプリン事情に精通するナムコ「最強のプリン発掘隊」が、これまでに調査した、全国2,000種類以上のご当地プリンのノウハウを元に、人気のご当地プリン6種を選定し、森永乳業株式会社と食感や卵黄と生クリームのバランスを4つのポイントから科学的に分析し、理想の比率(黄金比率)を見出し商品化しました。



*「最強のプリン発掘隊」

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2003年から約20回開催したお取り寄せプリンイベント「プリン博覧会」のプロデュースを担当し、ご当地プリンの調査・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、これまでに調査したご当地プリンは、全国2,000種類以上に及びます。お客様からの人気投票結果やこれまで紹介されていないもの、現在のトレンドを踏まえて、毎回取り扱うお取り寄せプリンを選定しています。

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

共同開発商品概要

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おります。なかでも「プリン博覧会」は 2003 年から約 20 回開催し、その都度、お客様の投票によるご当地プリンの人気ランキングを決定しているほか、“ピンプリン”ブームの火付け役となった「ふらの牛乳プリン」など各地のスタアプリンを発掘してきました。

ご当地プリン 100～200 種類を一堂に集めて開催している「プリン博覧会」は、ご当地プリンの調査・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、全国のプリン事情に精通する「最強のプリン発掘隊」が、お客様からの人気やこれまで紹介されていないもの、現在のトレンドを踏まえて、毎回取り扱うお取り寄せプリンを選定しています。

今回、森永乳業の新商品の開発にあたっては、「最強のプリン発掘隊」がこれまでに調査した、全国 2,000 種類以上のご当地プリンの中から、人気ランキングや現在のトレンドを勘案して、お客様から今最も支持されている 6 種類のプリンを選定しました。これを、森永乳業株式会社が食感や卵黄と生クリームのバランスを 4 つのポイント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、商品化したものです。

商 品 名	「黄金比率プリン」
種 類 別	生菓子
包 装 形 態	プラカップ、フィルムフタ
内 容 量	80 g
カ ロ リ	200 k c a l
保 存 方 法	要冷蔵 10 以下
賞 味 期 限	15 日間
主要ターゲット	20～30 代男女
主 要 売 場	C V S、量販店、一般小売店
希望小売価格	130 円（税別）
発売日・地区	10 月 9 日（火）・関越、東京 10 月 23 日（火）・東海、関西地区 11 月 6 日（火）・その他全国



「最強のプリン発掘隊」とは、

全国のフードテーマパークで開催する“デザート博覧会イベント”の企画・プロデュース・運営までを手がけるナムコの精鋭部隊です。

2002年6月、ナムコ・ナンジャタウンで開催した「アイスクリーム博覧会」以来、デザートの王様“プリン”をはじめ、“チーズケーキ”“チョコケーキ”“モンブラン”“カップアイス”、さらには“そっくりスイーツ”まで全国の様々なデザート事情を調査・分析し“デザート博覧会イベント”の開催に生かしています。とくに「プリン博覧会」は2003年の初開催以来、これまで約20回開催し、調査・発掘したご当地プリンは2,000種以上にのぼっています。

現在では、全国のお取り寄せデザートの名店はもとより、他地域では食べることのできないようなご当地デザートのお取り寄せを可能にしたり、テーマに合わせた新商品を開発していただくなど、ノウハウとともに各地のデザート専門店とのネットワークを誇る最強軍団です。

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

資料

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 プリン博覧会プレミアムステージ プリン博覧会 プリン博覧会 2005 デザート・オブ・ザ・イヤー2005 プリンの殿堂 2006 デザート・オブ・ザ・イヤー2006 納涼プリン博覧会 2007～プリン戦国時代～	2003/6/14～9/30 2003/10/1～12/7 2004/6/12～10/11 2005/7/15～9/10 2005/12/8～2006/1/22 2006/6/30～8/31 2006/12/8～2007/1/21 2007/6/8～9/2
神戸スイーツハーバー	プリン博覧会 2005 プリンの殿堂 2006 デザート・オブ・ザ・イヤー2006	2005/6/30～8/31 2006/6/30～10/31 2006/12/8～2007/1/21
福岡デザートフォレスト	プリン博覧会 デザート・オブ・ザ・イヤー2005 新 プリン博覧会	2005/4/29～10/31 2005/10/28～2006/4/12 2007/7/14～10/中旬
名古屋デザートフォレスト	デザート・オブ・ザ・イヤー2006 新 プリン博覧会	2006/12/8～2007/1/21 2007/7/14～10/中旬
浪花麺だらけ	プリン博覧会 プリン博覧会 2005	2004/10/1～12/19 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

最新のご当地プリンランキング

「プリンの殿堂 2006」お客様投票によるプリン・オブ・ザ・イヤー2006

	商品名	メーカー名(地域)
第1位	ひよこのお昼ねプリン	エチュード洋菓子店(北海道旭川市)
第2位	蔵王プリン	ラ・シェール・アンジュ(宮城県石巻市)
第3位	旭山プリン	ぱぷりん(北海道旭川市)

「プリンの殿堂 2006」入賞プリン

	商品名	メーカー名(地域)
金賞	渚の卵のとろけるプリン きわみプリン	4ツの笑顔(石川県金沢市) 玉華堂(静岡県磐田市)
ご当地大賞	なよろプリン 琉球プリン	洋菓子&レストラン ブラジル(北海道名寄市) きなこや(沖縄県うるま市)
牧場大賞	牧場ぷりん 黄金のプリン	駒ヶ岳牛乳(北海道森町) 高原安瀬平乳業(広島県三次市)
ベスト パティシエ賞	登別発ご馳走プリン パニーユ	サンタクリーム(北海道江別市) シュクレパール(東京都世田谷区)
ネオプリン賞	おはよう牧場のしぼりたてプリン	お菓子のお庭 藍 club(徳島県徳島市)
グッドデザイン 大賞	さくらとジロー おっばいプリン	西川屋老舗(高知県高知市) よしだ聖菓(山形県米沢市)
たまご大賞	とっとプリン	山口製菓店(秋田県大館市)
ミルク大賞	ミルクプリン 摩周湖みるくプリン	岩瀬牧場(北海道砂川市) 摩周湖のあいす(北海道弟子屈町)
砂糖大賞	おとなだけの贅沢半熟プリン	仏蘭西焼菓子調進所足立音衛門(京都府京都市)
ネーミング大賞	信州王様プリン	シュテルン(長野県波田町)
アイデア大賞	生チョコプリン かぼちゃごとプリン 紀州てまりみかんプリン	メロウガーデン(神奈川県横浜市) イエローパンキン(愛知県日進市) ハンプティ・ダンプティ(和歌山県海南市)
ユニーク大賞	名古屋チャレンジプリン たこプリン	金のバケツ(愛知県豊田市) 菓楽(奈良県大和郡山市)
ブランド牛大賞	蒜山ジャージージャーランドプリン ガンジー牛乳プリン	蒜山酪農農業共同組合(岡山県真庭市) 加勢牧場(新潟県長岡市)
ファミリー大賞	爆弾たまご ぷりんちゃん	御菓子処 光好(静岡県静岡市)

開催パーク:「ナムコ・ナンジャタウン」「神戸スイーツハーバー」

<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いわれています。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。

時期	特徴	
昭和中期～後期	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	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	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	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。その優れたビジュアルと、とろとろの状態での輸送を可能にしたことで、一躍お取り寄せプリンの中心的存在に。
平成14年～	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～	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～	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。