

# あの女性に人気のロングセラー商品がプリンと合体！ 「北海道チーズ蒸しケーキのとろけるぷりん」

## 8月の発売から累計で200万個突破！

## 2年の開発期間を経て実現させた、究極のこだわりを公開

2020年8月1日に発売した「北海道チーズ蒸しケーキのとろけるぷりん」は発売から累計200万個という想定  
の2倍の売上を突破し、2020年8月に発売したパン・和菓子・洋菓子の新製品全50商品(※エリア限定品除く)  
の中で売上1位となりました。今回はそんな本商品の人気の秘密、開発の裏側、こだわりを紹介します。

### 北海道チーズ蒸しケーキのとろけるぷりんについて

「北海道チーズ蒸しケーキ」は1999年の発売から今年で21年が経ちます。女性に人気の本商品は現在でも  
SNSでアレンジレシピの投稿がたくさんされています。そんなしっとりふわふわの「北海道チーズ蒸しケー  
キ」の味わいと食感そのままに、なめらかで、とろけるようにやわらかいカスタードプリンが合体した「北  
海道チーズ蒸しケーキのとろけるぷりん」、通称「北(ほく)チーぷりん」は、2つの食感と味わいを同時にお  
楽しみいただけるチルドスイーツです。

上から食べると北海道チーズ蒸しケーキ、ひっくり返して下  
から食べるとプリンという商品の特徴から「上から食べる  
派」「下から食べる派」が現れるなど、8月の発売以来、  
SNSを中心に話題になっています。



### 発売累計200万個の売上を突破！人気の理由とは？

#### 1. 「北海道チーズ蒸しケーキ」ファンが心をくすぐられる見た目

通常の「北海道チーズ蒸しケーキ」と同じ形にし、また蒸しケーキの  
表面に焼き色をつけることで、より「北海道チーズ蒸しケーキ」の古  
くからのファンの心をくすぐる見た目に仕上げました。



#### 2. 一人でも食べきりやすいちょうどいい大きさ

「北海道チーズ蒸しケーキ」の約半分ほどの大きさで、一人でも食べることができ、特に20代～30代の女  
性に多くご購入いただいています。食後やティータイムにおすすめです。

#### 3. お求めやすいお値段

140円(税別)前後と求めやすい価格になっているのも人気の理由。

**「北チーぷりん」はどのようにして生まれた？****1. 開発のきっかけ**

長年ご好評いただいている「北海道チーズ蒸しケーキ」を生ケーキや半熟ケーキのようなものにして販売してみてもどうかと思い、取り掛かかったのがきっかけです。

**2. 開発期間**

「北海道チーズ蒸しケーキ」を生に近い食感に近づけるといところでなかなかうまくいかず、開発期間は2年を要しました。最初はチーズ味のプリンと蒸しケーキの部分を組み合わせて一つにしていたのですが、チーズ味のプリンと蒸しケーキを合わせると、蒸しケーキのチーズの味がプリンに負けてしまうため、何度も失敗を重ねながら、プリンの味の調整を行うなど消費者目線での商品開発に尽力し、やっと完成にたどり着きました。2019年にはカップ型の商品を発売し、好評であったので、今年さらに改良を加え発売しました。

**2年間何度も試作を重ねて、完成させた究極のこだわり****1. やわらかさがこだわりのとろけるぷりん！**

材料の配合をどうするかなどプリンの柔らかさを研究し、配合の試作を重ねました。通常の固いプリンと合わせてしまうと「通常のプリン」と「蒸しケーキ」になってしまう、柔らかくしすぎても固まらず、ただのソースになってしまうなど苦労しましたが「とろけるぷりん」にすることにより、スプーンで食べるほどよいやわらかさと口溶けの良いプリンが完成しました。

**2. ケーキとプリンの黄金比を実現！**

蒸しケーキとプリンの比重を意識しています。蒸しケーキの部分は、通常の「北海道チーズ蒸しケーキ」よりも軽くふわっと仕上げています。生地そのものの水分量にもこだわっていて、とろけるぷりんからの水分移行なども考慮し、通常の商品と同じ比重にしてしまうと、水分移行が激しくべちゃりしてしまうので、少し軽くするようにしました。このような試作を重ねて、下のとろけるぷりんと合わさったときに、当初考えていた半熟の蒸しケーキができるのではと考え、口どけが一番いい状態で食べられるようにしました。

また、食べた時のバランスを考え、蒸しケーキとプリンが見た目で1：1になるよう重量をそろえるなど試行錯誤を重ねました。