

新食感濃厚もちりプリン「カヌレプリン」に
どこよりも早いお花見気分が味わえる新フレーバーソース「桜ソース」が登場。
2022年3月19日(土)より販売スタート!



目黒川沿い「THE WORKS」1階に位置するオールデイラウンジ「RIVERSIDE CLUB(リバーサイドクラブ)」では、2021年11月より年間800食以上プリンを食べ歩いているプリン王子との共同開発によって誕生し、販売スタートしてから**通算2000個以上**売り上げている新食感濃厚もちりプリン「カヌレプリン」の新フレーバーソース「桜ソース」を2022年3月19日(土)より桜の開花時期に合わせてセットメニューとして販売することが決定しました。

「カヌレプリン」は、幅広い世代に愛され続けているスイーツの代名詞とも呼べる「プリン」の特徴である“滑らかさ”と、昨今スイーツ業界を賑わせるフランスの伝統菓子「カヌレ」の特徴である“もちり”を絶妙なバランスで掛け合わせることで生まれた今まで味わったことのない新食感のスイーツです。

今回、カヌレプリンにかける桜ソースは、春の訪れを感じる優しい甘さとともにふわりと香る桜の花の香りを纏わせた上品な味わいのソースです。添えてあるさっぱりとした甘さの生クリームの上には、可愛らしい桜の形を型どったメレンゲをご用意。淡いピンク色のさくらソースとともに、桜の花びらのような軽い食感のメレンゲとともにお召し上がりください。また、今回のセットメニューでは、スパークリングワインに甘酸っぱいイチゴをピューレにし、桜のフレーバーをプラスしたちょっぴり大人なカクテルをご用意いたします。

新食感スイーツ「カヌレプリン」の新フレーバー「桜ソース」でどこよりも早いお花見を体験してみたいはいかが?

#カヌレプリン #お花見 #桜 #新食感スイーツ

【プリン王子プロフィール】



プリン王子 プリン研究家 / プリンジャーナリスト

年間800食以上のプリンを食べるプリン研究家。

普段は会社員として働きながら、カフェや市販のプリンを食べてまわるプリン研究家として雑誌やweb、TVなどのメディアに掲載。カフェとのコラボメニューの開発など多岐にわたって活動中。

【プリン王子コメント】

卵、牛乳、砂糖というシンプル素材で作られるのが一般的なプリンですが、近年、多種多様なプリンが出てきてから、「プリン」には、概念がないんだなと感じていました。中にはオーソドックスな王道のものじゃないとプリンでないという方もいますが、ぼくはここにプリンの大きな可能性を感じたんです。そんな思いを抱いていたところにInstagramでカヌレの流行の波が来ているなと感じていました。カヌレをはじめた時にプリンのような見た目だなと直感的に思い、今回カヌレ型で作るプリンを考案するに至りました。「カヌレ型で作るプリン=カヌレプリン」というわけではなく、カヌレの要素を感じるもちり濃厚なポルトガルプリンをベースにプリンを作ろうと思いました。RIVERSIDE CLUBのパティシエと協力し試行錯誤しながら完成したのがこのカヌレプリンです。着想から約半年間。納得のいくものがようやくできたなという気持ちです。

カヌレが好きな人にもこれをきっかけにプリンっておいしいんだなと感じてもらえたらうれしいです。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/CAIYUUX>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210



カヌレプリン with 桜ソースセット 1,980円(税込)

※価格はいちごカクテル込みの金額となります
※いちごカクテルはモクテルに変更可能となります

「カヌレプリン」は、幅広い世代に愛され続けているスイーツの代名詞とも呼べる「プリン」の特徴である“滑らかさ”と、昨今スイーツ業界を賑わせるフランスの伝統菓子「カヌレ」の特徴である“もっちり”を絶妙なバランスで掛け合わせることで生まれた今まで味わったことのない新食感のスイーツです。

今回、カヌレプリンにかける桜ソースは、春の訪れを感じる優しい甘さとともにふわりと香る桜の花の香りを纏わせた上品な味わいのソースです。

添えてあるさっぱりとした甘さの生クリームの上には、可愛らしい桜の形を型どったメレンゲをご用意。淡いピンク色のさくらソースとともに、桜の花びらのような軽い食感のメレンゲとともにお召し上がりください。

また、今回のセットメニューでは、スパークリングワインに甘酸っぱいイチゴをピューレにし、桜のフレーバーをプラスしたちょっぴり大人なカクテルをご用意いたします。

RIVERSIDE CLUB とは？



RIVERSIDE CLUB は、“食”、“アート”、“音楽”などのカルチャーが融合する「GOOD CULTURE SALON」をコンセプトにしたモーニングからディナーまで、気軽に立ち寄れるオールデイルoungeです。

東京フードカルチャーを牽引するシェフや、話題のお店のメニューを提供するほか、最新のアートやグラフィックを発信するとともに、様々なアパレルブランドとのコラボレーションを行うなど、今までになかった「大人のラウンジ」を提案。

メニューラインナップには、老若男女に愛され続けるスタンダードメニューを RIVERSIDE CLUB のフィルターを通してブラッシュアップ。モーニングメニューでは、ケール、パインナップル、キウイ、アボカドを使用した「スムージー」や、「アボカドトースト ベーコン & エッグ」のほか、野菜を中心とした 11 種のデリを盛り合わせたヘルスコンシャスなメニュー「ブッタボウル」など、忙しい朝でも栄養バランスのとれたメニューを提供します。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/CAIYUUx>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210