

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2021年9月1日

新商品 / 洋菓子 / 大阪 / 茨木市

こだわりプリン専門店「うっふぷりん」



うっふぷりんでは体験してください！
 今までのプリンではあり得ない、オリジナル製法
 による3つの味と3つの食感を楽しめる
 「FROZEN プレミアムうっふぷりん」が誕生！



有限会社上竜（大阪府茨木市 代表取締役 上鶴龍二）は、北摂を中心に運営するこだわりプリン専門店「うっふぷりん」の新商品となる「FROZEN プレミアムうっふぷりん」をWEBをメインに販売することとなりました。通常のプリンを冷凍解凍すると分離したように食感がぼそぼそになり、食べれた物ではありません。現在、冷凍で流通しているプリンはクレームブリュレやカタラーナなど乳脂肪や糖度を高くして分離と食感をコントロールしていますがまるでクリームを食べているような濃厚過ぎる味にならざるを得ません。しかし弊社のオリジナル製法により「FROZEN プレミアムうっふぷりん」は、通常プリンのようにあっさりとした後味の中にコクの深見もあるプリンを開発し、3層の味と3つの食感を楽しめるプリンが完成しました。



「シャリ!とろっ!」 プレミアムうっふぷりん フローズン

① 微凍結! (解凍 2分)

ねっとり、しっとりアイスクリームのように楽しめます。

② 半凍結! (解凍 10分)

シャリとしたシャーベットのように楽しめます。

③ 完全解凍! (解凍 30分)

プリンとしてなめらかな食感が楽しめます。

※ 冷凍で保存性が良く、いつでも好きなタイミングでお召し上がりいただけます。

※ 常温での気温や冷蔵庫内の温度によって多少時間が異なる場合がございます。

※ 解凍後はお早めにお召し上がりください。再冷凍はお避けください。

(風味や食感が損なわれる場合がございます。)



<報道関係の皆さまからのお問い合わせ先>

有限会社上竜 (FOOD PLANNING JYO-RYU)

担当: 上鶴・田畑・畑中

TEL: 072-657-1157 FAX: 072-657-1177

E-mail: info@jyo-ryu.com

JYO-RYU INC.
 FOOD PLANNING

革新の新システム



おいさを、そのまま急速冷凍。
新鮮な食材と職人の技を活かし、
美味しさを逃しません。

【急速凍結システム】
フリーズしている段階ですでに食材を凍めていることにより空気が
凍結となり、膨らんだ状態で凍結のあいだを通過していきます。
このため熱交換は行われ、また、上から下まで比較的均
一な凍結が可能です。
(冷凍能力が高い個別の用途にもなっています。)



【うっふぷりんのご紹介】

大阪の北摂を中心に店舗や全国の催事など幅広く活動しております。



プリンと言えば「うっふぷりん」と
言っていたら店頭では
常に十数種類のプリンを初め、
プリンに関連した様々な商品を
展開中です。



北大阪地域ナンバーワングルメでグランプリを受賞した「ティラプリ」
はふるさと納税返礼品で茨木市を代表するスイーツとしてご好評い
ただいております。



<報道関係の皆さまからのお問い合わせ先>

有限会社上竜 (FOOD PLANNING JYO-RYU)

担当：上鶴・田畑・畑中

TEL：072-657-1157 FAX：072-657-1177

E-mail：info@jyo-ryu.com

JYO-RYU INC.
FOOD PLANNING