

# News Release

平成 27 年 9 月 28 日

報道関係者各位



千葉県産の卵と牛乳を使用した  
口あたりなめらかで濃厚な千産千消高級プリン

## 『<sup>きわみ</sup>極ぷりん』

2015 年 10 月 1 日（木）新発売

京成グループの千葉京成ホテル（本社：千葉市中央区、社長：宮田 弘幸）が運営する京成ホテルミラマーレでは、千葉県産の卵「レッド・クイーン」と千葉県産の牛乳「千葉県産地限定酪農牛乳」を使用した口あたりなめらかで濃厚な高級プリン『極ぷりん』を平成 27 年 10 月 1 日（木）より、同ホテル 1 階のカフェレストラン ミレフォリアにて新発売いたします。



極ぷりん (<http://www.miramare.co.jp/news/pudding.jpg>)

『極ぷりん』は、千葉県産の卵「レッド・クイーン」と千葉県産の牛乳「千葉県産地限定酪農牛乳」を使用した口あたりなめらかな濃厚プリンと、甘さ控えめの生クリームをバランスよく組み合わせ、苦味のあるカラメルソースをアクセントに仕上げました。

パッケージは、プリンと生クリームの色が際立つ黒色の壺を使用し、専用の桐箱に収め、贈答用にも自分へのプレゼントにも合う高級感あふれる和のテイストにまとめました。

# News Release

## 1. 商品特長

- ①千葉県産の卵「レッド・クイーン」と千葉県産の牛乳「千葉県産地限定酪農牛乳」を使用
- ②口あたりなめらかな濃厚プリンと甘さ控えめの生クリームのバランスの良い組み合わせ
- ③黒色の壺と専用の桐箱に収まった高級感あふれる和テイストのパッケージ

## 2. 商品概要

- ①商品名： 極ぷりん
- ②種類別： 洋菓子
- ③容量： 140cc
- ③保存方法： 要冷蔵 10℃以下
- ④賞味期限： 当日
- ⑤販売場所： カフェレストラン ミレフォリア(京成ホテルミラマーレ内)
- ⑥販売価格： 980 円(税込)
- ⑦発売日： 10月1日(木)

## 3. 補足

パティシエが選んだ千葉県産の卵「レッド・クイーン」について

卵黄が大きく色の濃い「赤玉」で、抗酸化効果のあるアスタキサンチンとマリーゴールドを飼料に加えたこだわりの鶏卵を選びました。

- ・採卵者： 株式会社山岸要商店
- ・販売者： 株式会社フレッシュ鶏卵

以 上