

西洋銀座だより Vol.2 「奥久慈卵赤玉のプリン」



「洗練された懐かしいプリン」

プリンといえば、多くの方が大好きなおやつの一つ。身近なものだからこそ、きっと人それぞれこだわりがあるのではないのでしょうか。

西洋銀座の「奥久慈卵赤玉のプリン」はとってまなめらかですが、ゼラチンを使ったプリンとは違う、昔ながらの蒸し焼きタイプです。（だから、容器が耐熱性ガラスなんです。）

ほろ苦いカラメルソースの上になめらかなプリン本体、その上に生クリームと、アングレーズソースがトッピングされ、さらにメダイユ（チョコレート）と層を作っていて、シンプルにみえつつ、パティシエの絶妙なバランス感覚が冴えわたります。

使っている材料は、卵、砂糖、バニラエキストラ、牛乳、生クリーム、チョコレートだけ。だからこそ素材にもこだわり、茨城県のブランド卵「奥久慈卵の赤玉」卵を使って風味豊かに仕上げています。

洗練されているけれども、基本を外さないから、皆様の記憶の味に響いてたくさんの方に愛されている「奥久慈卵赤玉のプリン」。一度お召し上がりいただければ、そのこだわりを感じて頂ける一品です。

1個 540円（税込）

SEIYO GINZA

西洋銀座

<http://www.seiyoginza.com>

[f http://www.facebook.com/seiyoginza](http://www.facebook.com/seiyoginza)

