

～こだわり平飼い卵の卵黄だけを使用～

コタプリン

トリプル
受賞!!



おいしさのヒミツ

看板商品”コタプリン”は平飼い自然卵”おのたま”の卵黄だけを使用した、オリジナル製法で完成する、口溶けなめらかなここでもしか味わえない至高のプリンです。あえて卵白を使用していないため、原材料の微調整や焼き上げ時間と温度調整などの難しさがあります。それでも作り続けたい理由があります。それは、世代を問わず、どのような方にも美味しく召しあがっていただきたい想いがあるからです。コタプリンは”鹿次郎さん”の協力なくしては誕生しませんでした。飲み込むことに困難さがある彼に、何度も何度も試食をお願いし、同じような悩みのある方にも召しあがっていただける、栄養満点なプリンを完成させることができました。商品名の”コタプリン”は”コタロウさん”の名前からいただきました。

そのままでも美味しくお召しあがりいただけますが、カスタードクリームのようにトーストやクラッカーにぬっても美味しいです。しっかりかため食感でカラメルが入った、個性の違うクラシックプリンも是非どうぞ。

姉妹品：クラシックプリン

