



有限会社 正香園
代表取締役社長 松木成徹

話題の雪室プリン製造販売の店！

雪室活用の商品と新たなコラボ。

雪室珈琲プリン・雪室熟成みそプリン新発売！

有限会社正香園（代表取締役社長 松木成徹（まつきよしゆき））は同社が運営するプリン専門店「雪の香テラス」で、上越市内で雪室を活用した2商品とコラボしたプリン2種類を新発売します。今回発売するのは雪室で熟成させた雪室珈琲をつかった雪室珈琲プリンと、上越市内の(有)山本味噌が製造している雪室熟成みそ「ももとせ」を使った雪室熟成みそプリンです。商品は弊社「雪の香テラス」「正香園上越店」をはじめ、雪室珈琲販売店「ヘヴンズカフェ（アコーレ内）」や「山本味噌エルマール店」で9月30日（土）から販売開始いたします。

■「雪室珈琲プリン」「雪室熟成みそプリン」開発背景

「雪の香テラス」は、雪室銘茶を製造する正香園が、自社の雪室銘茶をもっと身近な商品としてお客様に提案すべく、雪室抹茶プリンなどを主力商品として今年7月にオープンいたしました。

天然の冷蔵庫「雪室」を活用した商品は、雪国上越ならではの熟成方法として、様々な企業が活用、または研究をしている最中です。そんな企業を中心に、産官学連携で「雪室推進プロジェクト」を組織し、異業種間で情報交換や共同イベントなどを企画し、「雪室商品」の深化を目指しています。この「雪室推進プロジェクト」は国の地方創生事業にも採択されており、官民一体となって事業を推進しています。

雪室珈琲と雪室熟成みそ「ももとせ」は、その「雪室推進プロジェクト」メンバーでもあるヘヴンズカフェと山本味噌醸造所が販売している商品で、それぞれ雪室で熟成させることで、非常に特徴を持った、雪国上越ならではの商品として人気ある商品です。今回、両品をプリンとすることで幅広いお客様に提案すること通じ、雪室商品をより身近に感じる一助としたいと考えております。



■「雪室珈琲プリン」の特徴

雪室珈琲は焙煎が深めですが、雪室に入れることで酸味やえぐ味が取れ、深い味わいでも雑味がないまろやかな味わいが特徴です。そんな雪室珈琲をそのままプリンの味わいにしようと、大変多くのコーヒーを使用しています。また、より珈琲感を出すために、引いた豆をそのままプリンに入れており、ふたを開けた瞬間にコーヒーの香りが広がります。コーヒー風味のプリンではなく、ブラックコーヒーをプリンにしたようなまさに「大人の珈琲プリン」となりました。



■「雪室熟成みそプリン」の特徴

直江津で店を構える山本味噌醸造所が製造販売している雪室熟成みそ「ももとせ」。しっかりとした味でも雑味が取れた味わいが人気の商品です。そんなみそを使ったみそプリンを開発するにあたり、何度もみその分量を変え、味噌を引き出すための工夫を重ねて、ようやく完成した美味しさです。

先日開催した「雪室推進プロジェクト」の会議内でメンバーに試食をしてもらい、大絶賛をいただき今回の販売にこぎつけました。



■商品基本情報

商品名：「雪の香プリン 雪室珈琲味」

「雪の香プリン 雪室熟成みそ味」

販売価格：330円（税抜）

雪の香プリンは

- *雪の香テラス（フルサット内）
- *正香園上越店（高田本町商店街内）
- *サクラプラザ（上越妙高駅構内）
- *新井道の駅（お土産店くれよん店舗）
- *ヘヴンズカフェ（ジャスコ アコーレ内）
- *山本味噌醸造所（イトーヨーカドー エルマール内）

にてお買い求めいただけます。

また、弊社 HP から通販でのご注文も受け付けます。

雪の香テラス

<http://www.yukinoka.com>



■会社概要

商号：有限会社 正香園

責任者：代表取締役社長 松木成徹

住所：〒941-0056 新潟県糸魚川市一の宮 4-1-6

HPアドレス：<http://www.tea-seikoen.com>

店舗名：雪の香テラス

住所：上越市大和 5-26-1 フルサット内

TEL 025-520-7801

HP <http://www.yukinoka.com>

Facebook Instagram Twitter あり

雪室推進プロジェクト HP <http://yukimuro.jp>

■本件についてのお問い合わせ先

【取材・報道等に関するお問い合わせ】

担当/松木成徹 TEL: 090-1543-1565

E-mail: y_matsuki@tea-seikoen.com

※製造風景や店舗取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※視聴者様や読者様へのプレゼントもご相談に応じさせていただきます。