

天理発 注目の一品

元祖プリン屋「まったりプリン」

ロコミやネットで人気

天理市檜町にある小さな工場から全国へ配送されているプリンが現在、ロコミやインターネット販売などで大きな反響を呼んでいる。注目のプリンは、元祖プリン屋の代表、清岡裕次さん(41)が考案した「まったりプリン」で、卵と牛乳、砂糖、生クリームだけでつくられている。評判を呼んでいるだけに増産や販売場所の拡大に向けて、新たな過渡期を迎えている。

「まったりプリン」ほどの工場ですべて1日に製造は温めれば固まる卵の造っているのは平均600個。性質を生かし、ゼラチンは一切使用していない。多い時でも12000個が限界のため完全受注生産となっている。

清岡さんは一口に含んだ時、体温で溶けてゆく感覚や滑らかさ、後味は新しい食感のほろろと言います。清岡さんには、清岡さんと従業員2人だけで、時に無休状態が損なわれる恐れがあるため、カラメルも使われていない。

清岡さんは一口に含んだ時、体温で溶けてゆく感覚や滑らかさ、後味は新しい食感のほろろと言います。清岡さんには、清岡さんと従業員2人だけで、時に無休状態が損なわれる恐れがあるため、カラメルも使われていない。

現在はインターネット販売と小売店(約20店舗)卸しだけで、広さ15坪(約50平方メートル)の状態とか。

年中無休の高速道路パーキングエリア、サエているが、営業活動

「まったりプリン」は6個入りで2100円、12個入りで4200円(送料別)。6個単位で注文できる。問い合わせは、元祖プリン屋 0743-655000。

ービスエリアでの売り上げが最も高く、現在は西名阪の天理ICや香芝IC、阪和道の岸和田IC、東京湾アクアラインの海ほたるなどで購入できる。今後

「まったりプリン」は6個入りで2100円、12個入りで4200円(送料別)。6個単位で注文できる。問い合わせは、元祖プリン屋 0743-655000。



まで手が回らないという。ところで、清岡さんは大阪・ミナミのホストクラブ、焼き芋屋を経て、平成15年4月にプリン移動販売を開始したという異色の経歴を持つ。

全国からの受注が続く「まったりプリン」