



美食の王様（グルメ評論家）来栖けい氏からのコメント

来栖けい：TBS テレビ『王様のブランチ』レギュラー出演
食べ尽くしたレストランの数はこれまでに1万軒以上！
「胃袋」はもちろん、本当にすごいのはその「舌」。
食材の原産地の違い、調理法、組み合わせの
善し悪しからコースの組み立てまで分析でき、
正確に味を記憶し、表現できるのです。
まさに「食べる天才」です。

プリン一筋 元祖プリン屋／まったりプリン

店の商品は、この“まったりプリン”1種類のみ。
それゆえ、店主のプディングに懸ける情熱は並大抵のものではない。
味のベースとなる卵、牛乳、砂糖は、店主自らが厳選に厳選を重ねた
高級特選素材。配合にこだわり、蒸し器の絶妙な温度調節によって
しあげられたそのプディングは、その名の通り、驚くほど
まったりとした口当たり。
このような食感のプディングが他にないわけではないが、
このまったり感がかつて経験したことがないくらい独特なもの。
記憶を探り起こしても、重なり合うものは1つとしてない。
詳しくいうと、口に含んだ時の第一印象は確かにまったり。
しかし、ある一点を機に、それは極上のなめらかさへと変わるのだ。
通常ならば、まったり感を強調させると口溶けのスピードは遅くなるが、
このプディングは、まったり感と口溶けの良さが見事に共存している。
私自身、プディングをよく作るので、それがどれだけスゴイことかは
充分にわかる。非常に奥が深い。
味のピークは「まったり→なめらか」に変わる瞬間。
深～い味わいの中に潜むたまごとミルクのコク。
どちらも衝突するわけでもなく、互いにその共存感を
強烈にアピールしている。カラメルが使われていないので、
素材の持つ力強さとやさしい風味をフルに実感することができ、
気付けば完全に魅了されている、といった状態だ。
私は基本的に、プディングにカラメルは必要不可欠だと思っ
ているのだが、これだけは例外。「カラメルなし」が最大のポイントである。