

お好みはどんなプリン？

小美玉市内で
手に入る

プリン まるわかり 分布図



わたしたちが 食べ比べました!

こんなに種類があるんだね!

おいしい~!

このプリンの特徴は…



工藤 嶺さん
(茨城大4年)

飯田 温子さん
(茨城大3年)

草野 綾美さん
(東北大3年)

佐々木 幹太さん
(茨城大3年)

松井 綾香さん
(茨城キリスト教大1年)

後藤 波留夏さん
(筑波大1年)

県内のプリン好き大学生が集結し、市内で手に入る7種類のプリンを食べ比べ。それぞれの特徴を分析しました。「どのプリンも全く味が違う!」「分布図にするの難しい~!」と大盛り上がり。あなたも一度、食べ比べを試してみてください?

A



茨城乳業株式会社
たまごプリン 3個入り

「子どもに安心して食べてもらえる商品を」と、40年以上前に玉川農協（玉里地区）が商品開発。市内の学校給食で定番の人気メニュー。

☎ 0299-26-8111（茨城乳業株式会社）
▲ お近くのスーパーで購入できます

B



御菓子司 七福
プリンアラモード

自家製のたまごプリンにフルーツと生クリームをトッピング。40年前から変わらない味を守っている。風味づけのバニラとブランデーがこだわり。

☎ 0299-46-0017 🕒 8:00～19:00
▲ 小美玉市羽鳥 2673-6 📅 不定休
📍 2台

C



菓子工房nagai
ながいのやすらぎプリン

市内の石川養鶏のたまごと茨城県産の牛乳を使用し「いばらきブランド認証」を受けた、こだわりのカスタードプリン。たまごの味が濃いのが特徴。

☎ 0299-58-2131 🕒 9:00～19:00
▲ 小美玉市田木谷 91-5 📅 火曜
📍 5台

D



Patisserie Alice
おみたまごプリン

市内の石川養鶏の「小美玉子」を使用した、こだわりのハードタイププリン。生クリームを使わず、素材の味が引き立つプリンに仕上げている。

☎ 0299-57-2822 🕒 10:00～19:00
▲ 小美玉市中延 142-1 なくなり次第終了
📍 10台 📅 火曜・第2月曜・不定休

E



たまご倶楽部 らん卵
なめらかプリン

奥久慈卵を使用した、なめらかさが特徴のプリン。店主が長年養鶏場に勤めていた経験を生かし、奥久慈のおいしい卵を広げたいと店をオープン。

☎ 0299-58-0706 🕒 9:00～18:30
▲ 小美玉市田木谷 855-16 📅 年中無休
📍 10台

F



株式会社小美玉ふるさと食品公社
でせ～るふらん

鶏卵産出量日本一の茨城の鶏卵と、茨城県小美玉市の濃厚な生乳を使って、素材の美味しさを引き出した贅沢ぶりん。

☎ 0299-56-6991 🕒 9:00～18:00
▲ 小美玉市山野 1628-42（空のえき そらら内）
📅 年中無休 ※美野里売店（花木センター内）でも購入可

G



株式会社山西商店
おみたまプリン

常陸の台地で育った平飼卵と、風味が豊かなノンホモ牛乳を使用。クリームとプリンで2層、さらにカラメルジュレ層が味を引き立てている。

☎ 0120-972-601（株式会社山西商店）
▲ 空のえきそらら物産館、スカイアリーナ、シゴニユなどで購入できます

たまごの優しい味が引き立つ
手作りプリンはいかが？



お好みで
カラメルを
入れても

の お お ス う い メ ち し プリン

たまご生産者直伝！

意外と簡単
ですよ♪

作りやすい分量

卵 3個
牛乳 250ml
砂糖 40g
※耐熱カップ4個分

ポイント

☑ 泡立たないように混ぜる

なめらかなプリンに仕上げるため、泡立て器をボウルの底につけ、切るように混ぜます。

作り方

- 1 ボウルに卵を割り入れて、泡立たないようにほぐす。
- 2 鍋に牛乳を入れ、人肌くらいに温めて、砂糖を加えて溶かす。
- 3 1のボウルに2を少しずつ入れ、泡立たないようによく混ぜる。
- 4 3を茶こしでこし、容器にそそぐ。表面の気泡は爪楊枝などでつぶす。
- 5 水を入れ沸騰させた蒸し器（鍋でも代用可能）に容器を入れ、弱火で8～11分加熱。
- 6 容器を取り出し、常温で粗熱を取ってから、冷蔵庫で冷やす。



島田さんが作る新鮮たまごが自動販売機で買えます。しゃぼん小美玉店敷地内（小美玉市羽刈628-10）

教えてくれた人
島田 修治さん・明美さん
美味しい卵は健康な鶏から遺伝子組み換え作物のエサは使わず、ミネラル豊富な貝の化石を取り寄せ、エサに混ぜて与えています。





株式会社小美玉ふるさと食品公社
代表取締役社長
額賀 茂樹さん

2010年に社長就任。社員同士の「対話」を重視して、新しいことに挑戦する雰囲気を作ってきた。「でせ〜るふらんにも使用している若い鶏のたまごは、濃厚卵白(黄身の回りの卵白)のハリが違うんです」。

Interview | インタビュー

味へのこだわりを忘れず 消費者に喜ばれるものを



おみたまヨーグルトで知られています
が、プリンも人気商品です。昨年は「茨城
おみやげ大賞」に選ばれ大きな反響があ
りました。12年前の発売当初は、価格設
定に驚かれることも。でも、食べてみれば
「美味しい」と評判になり、少しずつ定着
してきました。私には養鶏農家でもあるので、プリンに使

うたまごにこだわりがあります。鶏が好
きなトウモロコシを多めに配合した飼料
で栄養豊富に育て、生後500日までの
若い鶏のたまごをプリンに使っています。
当社は来年6月に30周年を迎えます。
これからも味へのこだわりを持って、消費
者に喜んでいただける商品を作り出し
ていきたいと思っています。

Interview | インタビュー

地元の商品を贈ることは 地元を自慢すること

開港を控えた茨城空港のPRのために
新たな商品をと考え、2005年に天心
焼の器入りの「最高級おみたまプリン」
を売り出しました。初めは全く売れな
かったのですが、新聞やテレビで紹介さ
れたことで、多くの方に知ってもらえる
ようになりました。3年前、贈答品とし
て購入する方の「賞味期限を延ばして」

という声に伝えるため、真空低温調理
法を導入し、「おみたまプリン カラメル
ジュレ」を開発しました。
小美玉市のお土産がどんどん増えて
きて嬉しいですね。地元の商品を贈るこ
とは、地元を自慢すること。これからも
地元の自慢をする人が増えていってほし
いです。



株式会社山西商店 代表取締役社長
山西 弘一郎さん

元ホテルマンの経歴を活かして、茨城空港を
応援したいと「おみたまプリン」を開発。市茨城
空港利用促進協議会副会長として、「行ってみ
たい」と思ってもらえるような空港イベントを企
画している。