

# NEWS RELEASE **モロソフ株式会社**

2024年2月28日

#### 阪神梅田本店 期間限定催事「第3回 プリンな休日」

## いちごを贅沢に味わうプリンパフェが期間限定で登場!

モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)は阪神梅田本店で開催される「プリン」をテーマにした催事「第3回 プリンな休日」にて 会場限定プリンを発売いたします。いちごをたっぷり楽しめるものから、カスタードプリンとチーズケーキを組み合わせた ものまで、多彩なモロゾフのプリンの魅力をお届けします。

販売期間: 2024年3月1日(金)~3月14日(木)※期間限定催事展開

販売店舗: 阪神梅田本店 1階 食祭テラス

限定

### 贅沢いちごのプリンパフェ

価格:594円(本体価格:550円)



#### 春の味覚"いちご"を贅沢に楽しめる パフェ仕立てのカスタードプリン

いちごソースを合わせた卵リッチなカスタード プリンに、ふわふわのいちご味のスポンジと クリームシャンティ、いちごソースを重ね、 フレッシュないちごをたっぷりとトッピングしました。

#### プリンとチーズケーキ

価格: 486円 (本体価格: 450円)



カスタードプリンと、ふわっととろけるなめらかな チーズケーキを組み合わせたモロゾフ伝統の ガラスカップ入りスイーツ。

卵リッチなカスタードプリンに、北海道産の クリームチーズとマスカルポーネチーズを使用した、 とろけるような食感のチーズケーキを重ねました。 食べ進めていくほどにプリンとチーズケーキが絡み合い、 ほろ苦いカラメルソースがアクセントに。

#### モロゾフのカスタードプリンは、愛されて60年。



1962年、東京 銀座にほど近いカフェで生まれた カスタードプリンは誕生から約60年を迎える、 モロゾフのロングセラー商品の一つ。

モロゾフのカスタードプリンは厳選された卵、牛乳、 砂糖、カラメルにわずかなバニラの香料でつくられています。 保存料を一切使用せず、特製のガラス容器でじっくり蒸し焼きにし、 卵が自然に固まる力だけを利用することで独特のなめらかな食感に。

味覚や容器などは時代に合わせて少しずつ改良を重ねながらも、 シンプルな5つの素材と、どなたでも安心して お召し上がりいただける品質はそのままに。

『進化しながらも変わらない味』を現在まで守り続けています。

電話:078-822-5010

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 岩崎・大谷 〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地