

第1回

原宿はちみつプリン

1,029円(税込)

特定原材料 乳・卵

販売店舗 東京駅 グランスタ店、原宿本店サロン、
羽田空港SMILE TOKYO店、
オンラインショップ

貴重な「原宿はちみつ」を使った限定プリン



コロバン 原宿本店サロン



〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-31-19
Tel. 03-3400-3838

今年で創業95周年を迎える、老舗洋菓子店「コロバン」。日本初のフランス菓子店であり、今やケーキの代名詞でもあるショートケーキを考案したのも、コロバンだと言われています。

約200種類もの商品がある中でも、手土産として人気が高いのが「原宿はちみつプリン」です。実は、このプリンで使用しているはちみつは、原宿本店の屋上で採れたもの。「10年ほど前、洋菓子に欠かせないはちみつを作り出しているミツバチが、世界的に減少していることを知りました。微力ですがミツバチを飼育することで環境保護に役立てばという想いから養蜂を始めました」と語るのは、

太田真裕取締役・商品開発部長。

都会のど真ん中ではちみつが採れるのかと思いきや、周辺には明治神宮や代々木公園、神宮の森など花や緑が豊かな森林エリアがあるので、養蜂には適しているのだとか。

養蜂初年度に270kgものちみつが採れたことから、カラメルソースを使わず、はちみつをかけて食べる「原宿はちみつプリン」を考案。しかも、プリンに使うはちみつは、とりわけ春先に採れた芳醇なものを使っていると話します。

また、はちみつの風味を最大限に活かすために、厳選した平飼い鶏の新鮮卵、ジャージー牛乳、オーガニックシュ

ガーのみでシンプルに作り上げているのも特徴です。それゆえ「最初は、はちみつをかけずにいただいてほしい」と太田さん。何もかけずに、ひと口いただくと甘さは控えめながら、濃厚な味わい。聞くと、全卵と同じ量の卵黄をプラスしているのだそう。続いて、はちみつをかけると、口の中ではちみつの香りがふわっと広がり、プリン甘さと絶妙に調和。昔ながらのプリンが一気に贅沢な風味に。はちみつを味わうために開発されたプリンというのに納得です。

容器にもこだわり、リサイクルガラスを扱うドイツのガラスメーカーWECK

社の保存容器を使用。そこには、環境保護につながるよう、容器も捨てずに使ってほしいという想いがあるそうです。

とはいえ、1個1,029円は高いと思いきや、期待を裏切らないおいしさであるゆえ、手土産には打ってつけです。原宿本店では1日40個限定、ほぼ夕方には完売するとのことなので、購入の際はお早目に。他に東京駅 グランスタ店、羽田空港SMILE TOKYO店で販売し、オンラインショップでも購入可能です。また、年に一度「原宿はちみつ」(80g) 瓶の販売を行っており、26日(金)から予約がスタート。この機会にぜひ。