

2018年07月17日
株式会社柚餅子総本家中浦屋

能登すいかとプリンを組み合わせたサッパリ食感の夏の新商品登場 輪島のプリン専門店『la rêves』にて7月21日販売開始！

石川県の輪島朝市にオープンしたプリン専門店『la rêves(ラ・レーヴ)』(運営：株式会社柚餅子総本家中浦屋、本社：石川県輪島市河井町、代表取締役社長：中浦 政克)では、2018年7月21日(土)より、夏の新商品「輪島プリン能登すいか」を店頭およびオンラインショップにて販売いたします。



能登すいかの輪島プリン

URL : <http://la-reves.jp/>

■「輪島プリン能登すいか」とは

能登すいかとは、日本海に面した砂丘地帯や能登一帯に広がる赤土地帯において、自然条件を知り尽くした熟練農家が、手塩にかけて育てた夏の風物詩です。日較差のある能登で、あわてずじっくり育てるので、シャリ感、果汁、甘味3拍子揃ったすいかに仕上がります。出荷前には、試

し切りをして糖度11度以上を確認して出荷しています。そんな能登すいかを使用して作ったプリンが「輪島プリン能登すいか」です。

見た目にも美しい薄ピンク色のプリンには、従来のプリンにも使用している能登産の卵や牛乳、生クリームなどを用いており、私たちのプリンの特徴であるとろとろでなめらかな食感は損なうことなく、みずみずしい能登すいかのさっぱりとした甘味を閉じ込めることができました。

■別添の能登塩で味変も楽しめる

「輪島プリン能登すいか」には揚げ浜塩田方式で製造された天然能登塩が別添されます。「すいかには塩！」という食べ方を好まれる方も多くいらっしゃると思いますが、何とプリンでもその食べ方を再現することに成功しました。お好みに応じて塩の量を加減しお楽しみください。

■輪島プリン『la reves(ラ・レーヴ)』とは

輪島プリン『la reves(ラ・レーヴ)』は輪島朝市に2018年3月にオープンしたプリン専門店です。プロジェクトチームは全員女性からなり、フランス語で「夢」を意味する“reves”に、本来は女性名詞の定冠詞“la”を組み合わせた造語で、「女性たちの夢」を表現しました。とろとなめらかな口当たりが評判の「プレーン」と、柚子とヨーグルトの優しい風味が香る「ゆずぐると」などを提供しています。能登半島・輪島では初めてのプリン専門店として、輪島の新たな名物土産になることが期待されています。

■商品概要

商品名 : 輪島プリン能登すいか

価格 : 390円(税込)

賞味期限 : 3日間(冷蔵)

販売場所 : 店頭、オンラインショップ

■店舗概要

店舗名 : 輪島プリン la reves(ラ・レーヴ)

所在地 : 石川県輪島市河井町2部70番地

営業時間 : 9:00~17:00

定休日 : なし

URL : <http://la-reves.jp>

■会社概要

商号 : 株式会社柚餅子総本家中浦屋

代表者 : 代表取締役社長 中浦 政克(なかうら まさかつ)

所在地 : 〒928-0001 石川県輪島市河井町4部97番地

創業/設立 : 1910年9月(108年)/1988年10月(30年)

事業内容 : 菓子製造販売
資本金 : 1,000万円
URL : <http://yubeshi.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社柚餅子総本家中浦屋 la reves事業部

担当： 堂坂 宏枝(どうさか ひろえ)

TEL : 0768-22-0131

FAX : 0768-22-8610

Mail : info@yubeshi.jp

プレスリリース画像



能登すいかの輪島プリン



能登すいかの生産者と



能登すいかの成育を確認



初夏の能登すいか



能登の赤土で育つ能登すいか