

# 商品説明書

作成日：2026年3月3日  
株式会社 牧家

商品名		名称	内容量	荷姿	標準小売価格	
牧家の クリームバニラヨーグルトプリン 2個入り		洋生菓子	162g(プリン75g×2個、ディープベリーソース5g×1個、シトラスフラワーソース7g×1個)	ダンボール	525円(税抜価格)	
商品写真				<b>一括表示記載事項</b> 名称：洋生菓子 【プリン部】牛乳(北海道製造)、クリーム、発酵乳(殺菌)、砂糖、脱脂粉乳、ゼラチン、バニラシロップ、寒天/糊料(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、香料、(一部に乳成分・ゼラチン・大豆を含む) 原材料名：【ディープベリーソース部】粉末水あめ(国内製造)、水あめ、砂糖、ブルーベリージャム、ブルーベリー濃縮果汁、ブラックカラント濃縮果汁、レモン濃縮果汁、コリアンダー/ゲル化剤(ベクチン)、香辛料抽出物、酸味料 【シトラスフラワーソース部】粉末水あめ(国内製造)、水あめ、砂糖、オレンジピール、不知火ピューレ(不知火、砂糖)、レモン濃縮果汁/香料(一部にオレンジを含む) 内容量：162g(プリン75g×2個、ディープベリーソース5g×1個、シトラスフラワーソース7g×1個) 賞味期限：枠外上部に記載 保存方法：要冷蔵10℃以下で保存して下さい。 製造者：(株)牧家 北海道伊達市弄月町46番地30 製造所：(株)牧家 松ヶ枝工場 北海道伊達市松ヶ枝町43番地16		
				<b>欄外特記事項</b> フリーダイヤルマーク0120-130-733(平日9時~17時) 容器材質：天然ゴム製、「プラ」袋、留具 ~ご注意！~ゴムの破片を取り除いてお召し上がり下さい。 ○この商品は要冷蔵品です。品温が10℃以上になったプリンには液状化し、割った際に内容物が飛び散る恐れがありますので、必ず冷蔵庫で冷やし固めて下さい。(目安:5℃の冷蔵庫で5時間以上)○風船を割った際に、ゴムの細かい破片が残りますので、綺麗に取り除いてお召し上がり下さい。○付属のソースも枠外上部に記載の賞味期限です。○商品中に気泡が見られる場合がありますが、品質には問題ありません。○シトラスフラワーソース部に原料由来の黒色、茶褐色由来の粒子がみられる場合があります。		
JANコード		4945872 902662		リサイクル表示	<b>栄養成分表示</b> プリン1個(75g)当たり エネルギー：123 kcal たんぱく質：3.1 g 脂質：7.6 g 炭水化物：11 g 食塩相当量：0.1 g シトラスフラワーソース1袋(7g)当たり ディープベリーソース1袋(5g)当たり エネルギー：19 kcal エネルギー：14 kcal たんぱく質：0 g たんぱく質：0 g 脂質：0 g 脂質：0 g 炭水化物：4.8 g 炭水化物：3.4 g 食塩相当量：0 g 食塩相当量：0 g	
包装	内包装	形態	ゴム風船 天然ゴム Vクリップ PE ソース袋 PET12 L-LDPE40		<b>品質規格</b> 大腸菌群：陰性 一般生菌数：1×10 <sup>5</sup> 以下 黄色ブドウ球菌：陰性	
		寸法 重量	φ55 75g			
	中包装	形態	スタンド袋 PET LL			
外包装	形態	ダンボール 紙 仕切り 紙 パット 紙		<b>保存方法</b> 要冷蔵10℃以下で保存して下さい。	<b>賞味期限</b> D+20	
		寸法 重量	縦200×横100×幅55 170g			
<b>製造工程</b> 原料調合→加温→副原料添加→均質化→ミックス殺菌(85℃、15分)→ろ過→充填・結束(75g)→温水洗浄→冷却・硬化(10℃以下)→包装→X線異物検出機・ウエイトチェック→冷蔵保管(10℃以下)→出荷(輸送温度10℃以下)				<b>商品特徴及びターゲット</b> 北海道伊達市産牛乳と、生クリームをベースに豊潤な香りのヨーグルトを合わせ、なめらかで濃厚なクリーム感と、爽やかな酸味を両立させた、新感覚のヨーグルトプリンが誕生しました。ミルクのコクとバニラのやさしい甘さ、ヨーグルトのすっきりとした後味が広がります。重すぎず、それでいて満足感のある味わいは、北海道らしい上質さを感じさせます。2種のフルーツソースで味わう、変化の楽しみこのプリンの新たな魅力。◆シトラスフラワーソース/不知火ピューレを中心とした柑橘の爽やかな味わいに、オレンジピールを加えた華やかで香り高いソース。プリンクリーム感を引き立て、軽やかな余韻を演出します。◆ディープベリーソース/ブルーベリージャムと果汁を使用した、深みのある濃厚なベリーの味わい。ほのかな酸味と甘みが、ヨーグルトプリンと絶妙に調和します。		
<b>商品施策(背景)</b> 近年のスイーツ市場では、単なる濃厚さではなく、食べ終えた後の心地よさや、素材本来の味わいを丁寧に感じられることが求められるようになってきました。このクリームバニラヨーグルトプリンには、北海道伊達市産牛乳と北海道産生クリームの豊かなコクを生かしながら、香り高いヨーグルトを合わせることで、濃厚でありながら爽やかな後味を実現することを目指して生まれました。クリームのなめらかさと、ヨーグルトのほどよい酸味が調和し、重さを残さず、最後まで上品に楽しめる味わいに仕上げています。また、一皿の中で味わいに奥行きを持たせるため、2種類のフルーツソースを添えました。不知火ピューレを中心とした柑橘の香りが広がるシトラスフラワーソースと、ブルーベリーの深い味わいを生かしたディープベリーソース。いずれもプリン本来の風味を引き立て、食べ進めるごとに表情の変化を楽しんでいただけます。北海道素材の確かな品質と、現代の嗜好を見据えた設計。日常の中で静かに贅沢を味わう、そんなひとときのために生まれたプリンです。						