

報道関係者各位  
プレスリリース

2022年3月吉日

HAGI PUDDING

萩ぷりん亭

株式会社むらた製菓

昭和レトロな見た目がエモい『城下町レトロぷりん』を  
プリン専門店『萩ぷりん亭』がカフェで提供開始



山口県萩市の城下町に店舗を構えるプリン専門店「萩ぷりん亭」（運営：株式会社むらた製菓 代表取締役：村田 大輔）は、2022年3月16日より、新商品として昭和レトロな見た目がエモい「城下町レトロぷりん」を提供開始致します。

■レトロな見た目がかわいい「城下町レトロぷりん」とは

当店ではこれまで、イートインでも、テイクアウトでも気軽にお楽しみいただける、萩ぷりんパフェや、萩ぷりんソフトクリームをお届けしてまいりましたが、新たに店内のカフェメニューとして『城下町レトロぷりん』を開発いたしました。

これまでのなめらかなプリンとは少し違った固めのプリンに、たっぷり生クリーム、そしてその上に可愛いさくらんぼをのせた、レトロなエモいプリンです。

城下町の昔ながらの街並みにぴったりな「城下町レトロぷりん」は、思わず写真を撮りたくなるような可愛らしい、エモい商品に仕上がりました。

江戸情緒が残る萩の古い街並みを着物で楽しんだ後、萩ぷりん亭のカフェで「城下町レトロぷりん」を食べてひとやすみされませんか？

## ■商品概要

商品名：城下町レトロぷりん：480円（税込）



## ■萩ぷりん亭とは

萩城下町に今年の2月に開業したプリン専門店『萩ぷりん亭』。美味しくてインスタ映えすると山口市内や長門市や福岡や広島からもわざわざご来店いただき、土日祝日は行列ができる地元で人気のプリン専門店です。

萩ぷりん亭のプリンは、とろりとしたなめらかなちどけ、甘いバニラの香りが特徴のプリンです。生クリームをたっぷり使用する独自の製法が、唯一無二のなめらかな食感を引きだします。

安心安全な商品をお届けしたい気持ちから、保存料、着色料、香料、乳化剤は無添加で製造しております。保存料を使わないため、賞味期限が短くなりますが、すべて店内の工房で作ることで、出来てすぐの新鮮なプリンを提供しております。

## ■山口県初のプリン専門店「萩ぷりん亭」の6つの特徴

- 1.萩の城下町に店を構えるプリン専門店
- 2.生クリームをたっぷりを使用した独自の製法で、唯一無二のなめらかな食感
- 3.山口県産のマーマレードジャムなど萩の素材にこだわったプリン
- 4.無添加の保存料、着色料、香料、乳化剤で製造
- 5.店内の工房で職人が1つ1つ手作り
- 6.昭和レトロな見た目がエモい「城下町レトロぷりん」が新登場

## ■今後の展望

萩ぷりん亭では、今後も季節や行事に合わせて、新商品の開発を続けていきます。地元・山口の旬の果物を使ったプリンや、魅力的な食材がまだまだ多くあるため、地域の方や企業とも協力した商品開発を企画していきます。萩ぷりん亭が山口・萩の定番土産となるように、日々、お客様に喜んでいただけるように精進を重ねてまいります。

#### ■店舗概要

店舗名 : 萩ふりん亭  
電話番号 : 0838-21-5567(中原)  
所在地 : 〒758-0072 山口県萩市大字呉服町 2-10  
e-mail : m-nakahara@hagikomachi.jp  
店舗紹介サイト : <https://hagi-purin.com/>  
Instagram : <https://www.instagram.com/hagiprin/>  
Facebook : <https://www.facebook.com/hagiprin/>  
アクセス : 萩循環まあーるバス(西回り)「萩博物館前」バス停より徒歩3分

#### ■会社概要

会社名 : 株式会社むらた製菓  
責任者 : 代表取締役 村田 大輔  
所在地 : 〒758-0072 山口県萩市大字呉服町 2 丁目 10 番地

※製造風景や店舗取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※視聴者様や読者様へのプレゼントもご相談に応じさせていただきます。

※掲載や取材にご利用頂ける 商品のカット写真等は多数ご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。