

【最高賞グランプリ受賞】
長崎のご当地プリン専門店「長崎南山手プリン」の
『南蛮塩キャラメルプリン』が、
第101回ジャパン・フード・セレクションにてグランプリを獲得！



アクトフォー株式会社(本社:長崎県佐世保市相浦町1563番地)が運営する長崎のご当地プリン専門店「長崎南山手プリン」の「南蛮塩キャラメルプリン」が、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する第101回「ジャパン・フード・セレクション」において、最高評価となるグランプリを受賞いたしました。

受賞商品概要



商品名：南蛮塩キャラメルプリン 価格：450円（税込）

長崎の南蛮文化をイメージした塩キャラメルプリンです。

べっ甲を思わせる琥珀色のキャラメル層と、なめらかなプリン生地の二層仕立てが特長です。長崎県島原半島産の雲仙牛乳と天然バニラビーンズでプリン生地を仕立て、五島産の天日干し塩を使った自家製塩キャラメルソースを合わせています。保存料・着色料は使用していません。

評価のポイント

審査では、塩味と甘味の均衡や、上品な口当たりが高く評価されました。審査員コメントの一部を紹介します。

- 塩味と甘味の均衡が心地よく、上品に味わえる
- 琥珀色の層が美しく、視覚的にも印象に残る
- なめらかな口当たりにより上品な余韻が感じられる
- 無添加と厳選素材の使用が安心感につながっている
- 瓶入りの見た目に特別感がある
- 価格と品質の釣り合いが良く、納得感がある
- SNS映えと地域性を両立した商品である

長崎の歴史や南蛮文化、べっ甲、五島の塩、雲仙牛乳を結びつけた世界観と、観光地土産としての手に取りやすさが、今回の受賞の決め手となりました。

ジャパン・フード・セレクションとは

ジャパン・フード・セレクションは、一般社団法人日本フードアナリスト協会に所属する全国23,000人のフードアナリストが審査する、国内最大級の食品・食材評価制度です。内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因など100のチェック項目をもとに評価が行われ、評価得点として90点以上を獲得した商品のみがグランプリを受賞できます。

ジャパン・フード・セレクション公式サイト: <https://www.japan-foodselection.com/>

長崎南山手プリンについて

「長崎南山手プリン」は、世界遺産・大浦天主堂やグラバー園に程近い長崎市南山手町に本店を構える、長崎のご当地プリン専門店です。長崎市内にめがね橋店、長崎駅店(アミュプラザ長崎1F)を含む3店舗を展開しています。

長崎県島原半島産の雲仙牛乳、五島産の天日干し塩、県産茶葉の抹茶、県産エコファーマー認定イチゴ「さちのか」など地元長崎の素材を活かした商品開発をテーマとし、マダガスカル産天然バニラビーンズやエクアドル産オーガニックカカオといった厳選素材も使用しながら、自社の厨房で一つひとつ手作りしています。

長崎南山手プリンの6つの約束

- 厳選した食材のみを使用し、美味しさだけでなく、心と体に優しく地球にも優しいお菓子を提供します。
- 異国情緒の残る南山手地区の景観に配慮し、街並みと調和する店舗にします。
- お客様に喜びと感動を与える商品の開発に努めます。
- 従業員の個性を尊重し、働きがいのある職場作りと従業員の幸せを目指します。
- 大浦天主堂を中心とした歴史的な聖地であることを意識し、この地とこの地に根差す人々との調和を大切にします。
- 人としての真摯さと倫理観を大切にし、関連する法令・規範を順守します。



■店舗概要

店舗名 : 長崎南山手プリン (本店)
所在地 : 〒850-0931 長崎県長崎市南山手町2-11(「祈りの丘絵本美術館」横)
アクセス : 長崎電鉄「大浦天主堂」駅より徒歩4分／グラバー園・大浦天主堂より
徒歩2分
TEL : 095-895-8886

店舗名 : 長崎南山手プリン 長崎駅店
所在地 : 長崎県長崎市尾上町1-1 アミュプラザ長崎1F
(旧 長崎おみやげ街道跡)

店舗名 : 長崎南山手プリン めがね橋店
所在地 : 長崎市古川町8-6
TEL : 095-895-8886

公式サイト : <https://nagasaki-pudding.com/>
公式オンラインショップ : <https://www.nagasaki-pudding.shop/>

■会社概要

会社名 : アクトフォー株式会社
本社所在地: 〒858-0918 長崎県佐世保市相浦町1563番地
TEL : 0956-56-7666
FAX : 0956-56-7665
