

「口当たりの良い、なめらかさがクセになるプリン。甘めのやさしいミルク味が後をひく。見た目よりポリュームもあり、満足感のある商品」(三井さん)

「ミルクベースのクリーミーな味わいとなめらかな口当たりが楽しめます。カラ

「濃厚に広がる卵のコクが絶品。ふくよかな甘さとバナラの香りが癒しのひと時を与えてくれます」(はなさん)

「ひたすら濃厚で甘い。サイズが大きいので、スイーツ好きな男性や、別腹に余裕のある女性におすすめ」(久須美さん)

「表面のコゲている部分、なめらかなプリン、濃厚なカラメルが三層をそれぞれ組み合わせで楽しめます」

「王道中の王道プリン。かためのプリンは甘さ控えめでコクのある味わい。香ばしく焼けた焼き面とほろ苦く甘いカラメルソースがその美味しさを引き立てています」(miriさん)

- | | |
|--|--|
| 1位 カスタードソースで食べる濃厚プリン
セブン-イレブン | 牛乳や生クリームを加え、卵のコクがしっかりと味わえる口どけなめらかな食感のプリン。とろりとした濃厚な自家製カスタードソースとの相性も抜群だ。180円(116g)。 |
| 2位 タニタ食堂の100kcalデザート はちみつプリン 森永乳業 | ヘルシーなレシピで話題のタニタ社員食堂栄養士が監修。1個あたり100kcalとカロリー控えめ。やさしい甘さのはちみつプリンにレモンソースを合わせている。126円(85g)。 |
| 3位 栗原さんちのおすそわけ 朝のミルクティプリン 雪印メグミルク | 料理家・栗原はるみさんのレシピから生まれた一品。アッサム茶葉を使ったプリンにオレンジのシロップをかけて爽やかな味わいが楽しめる。142円(85g+別添ソース5g)。 |
| 4位 メイトーのなめらかプリン 協同乳業 | 風味豊かな牛乳と新鮮な卵をたっぷり使用し、じっくりと丁寧に蒸しあげたプリン。やわらかく、口なかでとろけるなめらかな食感が人気の理由だそう。105円(110g)。 |
| 5位 とろふわプリン カスタードクリーム味 森永乳業 | 濃厚で口に入れた瞬間にとろける、やわらかな口どけ。カスタードクリームは契約農家の卵を使い、コクのある仕上がり。アクセントにバナラビーンズを使用。126円(85g)。 |
| 6位 濃いリッチプリン 森永乳業 | 国産生クリームを主体に乳脂肪のみを使用し、濃厚な味わいだが飽きない後味に仕上げられたプリン。とろける食感で、ボリューム感と濃い味が両立している。136円(150g)。 |
| 7位 森永の焼プリン 森永乳業 | 1994年から発売されている人気商品。遠赤外線オーブンでじっくり焼き上げられたクリーミーな甘さのプリンをカラメルソースのほろ苦さが引き立てている。110円(140g)。 |
| 8位 絹ごしプリン ロピア | 「濃厚でなめらかなカスタードと卵のやさしい味が口に広がる。パッケージも、デパートで売られている商品のような高級感が醸し出されている」(三井さん)。126円(117g)。 |
| 9位 新鮮卵 濃厚焼プリン カスタード オハヨー乳業 | 「焼き目の香ばしさとカラメルがプリンに絡みついて、豊かな味わいが楽しめる。とろとろとかためのちょうど中間の食感が好きな方におすすめ」(miriさん)。126円(90g)。 |
| 10位 Specialブッチンプリン〜とろける食感〜 グリコ乳業 | 「濃い生クリームがクリーミーに溶けると同時にキレのあるカラメルがなじみます。お血に移して食べるのもブッチンプリンならではの楽しみ」(はなさん)。158円(105g)。 |

調査方法 食品やスイーツに詳しい選者に、リーズナブルなおすすめプリンを選んでもらい、編集部で集計した。選者は河森理恵さん(フードライター)、久須美雅士さん(All About「コンビニグルメ」ライター)、はなさん(ブログ「おやつは一日3個マデ」管理人)、三井愛さん(ジャパン・フードコーディネーター・スクール講師)、miriさん(ブログ「+miriの甘味処+」管理人) ※五十音順

「王道中の王道プリン。かためのプリンは甘さ控えめでコクのある味わい。香ばしく焼けた焼き面とほろ苦く甘いカラメルソースがその美味しさを引き立てています」(miriさん)

「専門店に負けないなめらかな口どけに、卵のコクとミルクの風味が優しく漂うまろやかな味わい。締めのカラメルまでマイルド」(はなさん)

第九位以下は表の通り。食感も味わいもバリエーション豊かなプリン。あなたは何れを選びますか？

今週のBEST10

This Week Ranking

連載 第184回



リーズナブルなおすすめプリン

安いのにおいしい。そんなスイーツがここ数年、どんどん登場している。なかでもプリンのレベルの高さは驚くばかり。ランチのデザートに、職場での息抜きに、100円台で味わう小さなしあわせ。

構成 大平明 イラストレーション 渡辺鉄平



1位の濃厚プリン、2位のはちみつプリン、3位のミルクティプリン

なめらかな食感のプリンと自家製カスタードソース

数ある洋菓子のなかでも、早くから日本に受け入れられ、大人から子供まで幅広い人気があるプリン。それだけに、様々な種類の商品が次々と発売されているが、今回はコンビニやスーパーマーケットで手軽に買えるリーズナブルなおすすめプリンをランキングする。

第一位は卵のコクをしつかり味わえる、なめらかな食感のプリンと自家製カスタードソースの相性が抜群な「カスタードソースで食べる濃厚プリン」(セブン-イレブン)。

「プリンはわりとがためですが、ゆるめのホイップとバナラが香る甘いソースでとろとろの食感に。程よい甘さに仕立てられたプリンの素朴な味わいと、ソースの甘さ、カラメルのほろ苦さのバランスが絶妙。かため派にもとろとろ派にもオススメできる一品です」(ブログ「+miriの甘味処+」管理人・miriさん)

第二位はヘルシーなレシピで話題のタニタ食堂の栄養士が監修した「タニタ食堂の100kcalデザート はちみつプリン」(森永乳業)。

「クセのないはちみつプリンに、スッキリした酸味のレモンソースの組み合わせ。つるつるとした口あたりで、全体的に優しい味わいです。低カロリーなので夜のおやつにも」(ブログ「おやつは一日3個マデ」管理人・はなさん)

「素材の味を大事にした自然な味わい。洋菓子店で買うプリンに近い、手づくり感のある味に好感がもてます」(フードライター・河森理恵さん)

「カップの半分がカスタードソースで、プリンと一緒に食べると、まるでシェイククリームを食べているよう。バナラ味もカスタードソースに効いている」(All About「コンビニグルメ」ライター・久須美雅士さん)

「紅茶茶葉の風味もしつかり主張しつつ、なめらかなトロトロの食感が高級デザートを食べているかのよう。濃厚なプリンと別添えになっているさっぱりとしたオレンジシロップの相性も良いので二度、楽しめる。ポーションは小さめだが、その容量以上の満足感が得られる」(三井さん)

「甘いミルクティプリンに、さらに甘いオレンジシロップ」(雪印メグミルク)。

「栗原さんちのおすそわけ朝のミルクティプリン」(雪印メグミルク)。

「レモン果汁の酸味とはちみつプリンで満足感が高い。商品のコンセプト通り、ダイエツト中のデザートには最適」(久須美さん)

第三位は料理家・栗原はるみさんのレシピから作られた「栗原さんちのおすそわけ朝のミルクティプリン」(雪印メグミルク)。

「百キロカロリーなので罪悪感なく食べられるのが女性には嬉しい。また爽やかさをイメージさせるパッケージもかわいい」(ジャパン・フードコーディネーター・スクール講師・三井愛さん)

「レモン果汁の酸味とはちみつプリンで満足感が高い。商品のコンセプト通り、ダイエツト中のデザートには最適」(久須美さん)

「栗原さんちのおすそわけ朝のミルクティプリン」(雪印メグミルク)。

急逝した著者の最後の作品集

花晒し

北重人 遺稿集

北重人 著

女元締 右京が、江戸の街に起こる事件を鮮やかな筆で仕切る。著者最後のシリーズは、単行本未収録の小説やエッセイを集めた一冊。定価1575円(税込)

文藝春秋

〒102-8008 東京都千代田区紀尾井町3-23
Tel.03-3265-1211(代)