

解凍して焼くだけで  
人気のかためプリンが完  
成！



# クラシック プリンベース

プリン以外にもアレンジ色々

パンプディング

カスタードクリーム

チーズスフレ



ムース

スポンジケーキ



株式会社 籠谷

兵庫県高砂市荒井町御旅2丁目1番17号

Tel:(079)442-2405(代) Website:<https://www.kagonet.co.jp/>



# シンプル だからこそ こだわった原料

プリンのメイン原料となる卵は、兵庫県氷上にある自社養鶏場でとれた『奥丹波の卵』を使用。甘みがあり臭みの少ない濃厚なコクの卵黄が特徴です。

牛乳は丹波乳業さんの低温殺菌牛乳を使用。ノンホモの牛乳を使用することで牛乳本来の旨味が味わえ、卵のコクを引き立てます。



## 3つのオススメポイントをご紹介します！

解凍して焼くだけ！  
人員削減・時短を  
お手伝い

プリンの他にも  
アレンジメニューが  
色々！手軽にメニュ  
ーが増やせます！

冷凍商品のため  
原料状況や期限を  
気にせず使用可能！

## 使用方法

### <準備>

プリンベースを流水解凍、もしくは冷蔵解凍しておきます

1. お好みのカップにプリンベースを流し込みます
2. スチームオープン又は湯煎焼きにて焼成します
3. プリンを揺らして中央部の波うちがなくなれば完成！

(スチームオープンの場合)

予熱：120℃

焼成条件：90℃×30分

(スチーム有)



商品名：クラシックプリンベース

荷姿：1kg×10袋/ケース

保管温度：冷凍

賞味期限：製造日を含め365日間