

「視覚」・「味覚」・「触覚」で楽しめる新たなる「はにわギフト」

～独自冷凍技術を生かした今までになかったプリン～



プリンの冷凍耐性が可能に。そんな業界常識を打ち破り、株式会社 Pasah（代表取締役 藪井智一）は、「視覚」・「味覚」・「触覚」で楽しめる新しいギフト「母の日限定ギフト BOX 2022年 Ver」を陶器冷凍プリンとして2022年4月22日（金）にリリースします。全国で初めて陶器に入った冷凍（フローズン）プリンを開発し実現化しました。

レモンゼリー、抹茶、オレンジ風味のカスタードプリンの3層構造。解凍時間を変えることで、フローズン食感から、なめらか食感の味の変化があり、1層目のゼリー部分のエディブルフラワーが時間経過と共に鮮明に表れ、視覚的に楽しむことが可能です。価格は4個入り（2個は通常カスタードはにわぷりん）4,980円（税込/送料込み）限定500個セット。

新商品のコンセプトは「変化」。プリンの冷凍技術は今までは糖度（Brix）を向上させることでは可能でしたが、解凍時にドリップしてしまい消費者や市場が求めるテイストや品質には程遠い商品でした。本商品は従来の「はにわぷりん」のなめらか食感を冷凍してもそのまま再現させるために原材料から見直し改良。約2年間の開発を要し、化学化合物不使用で実現。解凍時のドリップもありません。

先日行われたFABEX2022東京（デザート・スイーツ&ベーカリー展）へ出店し、来場するバイヤーや企業の食品開発担当にサンプル試食をして頂いたところ非常に好評であり、新しいカラーコンテンツになると自信から確信に変わりました。HACCPに準拠した自社工場に製造し、老若男女問わず「安全」、「安心」して食して頂けます。社会問題となりつつある「食品ロス」。そして今までの課題であった賞味期限。冷凍保存の状態であれば賞味期限が7日から60日に延伸。お好きなシーンで使用して頂け、食品ロスの軽減にも寄与します。また食べ終わった容器（陶器）は「未完成ぷりん」というコンセプトとして2次利用を可能とし、部屋のインテリアや観葉植物の容器として利用して頂いており、消費者の独創的な世界観がSNS上でブームとなり、新たなるストーリー展開となっています。

株式会社 Pasah は製造体制を強化し、HACCP 準拠した新工場にて味の品質向上、業務効率化、更なる新商品開発に努めています。また冷凍プリンの展開において、食品の廃棄ロスを軽減し企業としてSDGsにも取り組んでまいります。今後は、日本料理やフランス料理で培った技術やノウハウを活用し、スイーツのOEM製造や異業種との新商品開発をメインとしたコンサルティング部門を立ち上げ、業界活性化や地域産業の確立を目指します。

■運営会社概要

株式会社 Pasah(パサー) 代表取締役 藪井智一

ホームページ：<https://pasah.co.jp/>

Mail:shop@haniwa-purin.com

所在地 大阪府堺市中区土師町2-30-26

Tel072-249-6859

販売サイト <https://haniwa-purin.com/2022mothersday/>