



# 清流長良川プリン誕生秘話

Tokoro  
Hiroshi

岐阜の良さを知れる  
清流長良川プリン

クレームカラメリエ 所 浩史 氏

岐阜の小さな菓子屋さん「ブルシック」オーナーシェフ。株式会社菓子道代表取締役。パステルの「なめらかプリンの生みの親」として知られる。店名の由来でもある「シンプル&ベーシック」をテーマに、世界中を旅して自身の五感で選び抜いた食材を使用し、とことん美味しさと鮮度にこだわった「所スイーツ」を、心を込めて届けている。

テーマは「シンプル」「ベーシック」  
素材の良さを壊さない菓子づくり

— お菓子づくりでこだわっている点は。

テーマは「シンプル」と「ベーシック」。シンプルになればなるほど、ごまかしません。良い素材を見つけ、その良さを壊さず、どこにでもあるベーシックなプリンやシフォンケーキといった洋菓子をシンプルに組み立てていくことを心掛けている。その上で、完全無添加でグルテンフリーを追求し、ミネラル豊富な塩や粗糖を使うなど、おいしさを求めて、より安全・安心で、栄養素を含んだお菓子づくりに努めています。また、質感や冷たさなどの手触りや、香りや味を閉じ込められることからプリンは瓶詰めにしています。地球環境にも配慮し、空き瓶を再利用し、自社で洗浄、殺菌、乾燥しています。



清らかな水のイメージを表現  
懐かしいラムネ味のジュレとともに

— 清流長良川プリンの魅力は。

キーワードは「清流長良川」。清らかな水のイメージを、懐かしいラムネ味と共に水色のジュレで表現しています。清涼感がより伝わるように何度も色合いを試作しました。これまで全国各地でプリンづくりに携わってきましたが、地元である岐阜のために貢献したいと思っていました。水色のプリンは、今では全国に広まりましたが、最初に考案した作り手として、岐阜を誇る一品ができてうれしく思っています。誰もが一口食べれば「おいしい」と笑顔になる一味違ったプリンです。

Plesic(ブルシック)

〒500-8222 岐阜市琴塚2-1-18  
TEL 058-215-9393  
営業時間/11:00~18:00  
営業日/金・土・日曜日  
※8月16日(月)~9月2日(木)夏季休暇  
※空き瓶10個でプリン1個と交換

クレームカラメリエ(プリン職人)

所 浩史 氏  
Plesic

濃厚卵黄もみじたまご

山田博康 氏  
山田養鶏

「山県ばすけっと」で  
「清流長良川プリン」を!

山田養鶏 代表取締役 山田 博康 氏

1961年(昭和36年)4月、現在の山県市で山田尊盛さんが知人らと共に創業。2021年に60周年を迎え、博康氏は3代目。採卵鶏は国内で4%のシェアという純国産鶏「もみじ」を、ひなを含めて約2万1000羽飼育。1日1万6000個の卵を生産している。エサや水にもこだわり、濃厚卵黄もみじたまごは、黄身が赤っぽく、味が濃厚で弾力があるのが特徴。



純国産鶏「もみじ」を飼育  
エサは栄養価にこだわり独自に配合

— 卵づくりでこだわっている点は。

こだわりは鶏種とエサです。採卵鶏は日本の風土に根付いていた純国産の「もみじ」を飼育しています。自然に近い環境で育てながら、病気にも強くなるようにしています。エサは、トウモロコシや魚粉(イワシ)、EM菌入ボカシ、カキ殻など15種類の原料を十分に吟味して配合しています。中でも「濃厚卵黄もみじ」は、パブリカ、胡麻、オリゴ糖など5種類を特別に配合し、黄身の色が赤っぽく、味が濃厚で弾力のある自慢の卵です。DHAなどを豊富に含み、コレステロールが低いのも特徴の一つです。そのほか、水は地下25mから汲み上げた井戸水を使い、自家処理したイオン水を取り入れています。



濃厚な黄身と味でご当地プリンを演出  
岐阜県を代表するお土産品に

— 清流長良川プリンへの期待は。

なめらかプリンで有名な所さんとコラボレーションができるうことになり、喜びの驚きがありました。弊社自慢の「濃厚卵黄もみじたまご」を、自信を持って提供しています。見た目も味も濃厚な卵のため、おいしいプリンができると確信しています。このプリンが、山県市をはじめ、岐阜県を知っていただく機会になり、地元はもちろん、岐阜県を代表するお土産品として、幅広く愛される商品になってほしいです。

〒501-2115 山県市梅原1630

TEL 0581-22-5372  
営業時間/9:30~17:00(12:30~13:30は休み)  
営業日/毎日営業(1月1日休み、1月2~4日は特別営業)  
※電話での予約  
※楽天市場でも購入可

山田養鶏

