

## プッチンプリンは“ハート”で出来ている!?

家族でハッピーにファミリーバレンタイン!

お家で出来る「プッチンプリンのハートレシピ」を発表!

～バレンタイン限定デザインパッケージも1月22日(月)より全国で発売～

江崎グリコ株式会社（代表取締役社長：江崎勝久）は、発売 46 年目を迎えたロングセラー商品『プッチンプリン』シリーズにおいて、ハートをモチーフにしたバレンタイン限定デザインパッケージを2018年1月22日（月）より順次、期間限定にて全国で発売します。

また、バレンタインの時期に合わせて『プッチンプリン』を3等分すると出来る“ハート”をつかったレシピを開発しました。レシピは本日1月15日（月）より特設WEBサイトに掲載します。自宅のできるレシピとなっておりますので、今年は家族と一緒にファミリーバレンタインを楽しんでみてはいかがでしょうか。

(WEBサイトURL：<http://web.pucchin.jp/heart-recipe/>)



### ■ バレンタインにもピッタリ! ハートをモチーフにしたバレンタイン限定デザインパッケージ

『プッチンプリン』は 1972 年に発売され、46 周年目を迎えるロングセラーブランドの国民的プリンです。“プッチン”してお皿に移せる楽しさ、プルル〜とした食感でお子さまから大人までおいしく味わえます。また、2012 年の 1 月には累計販売個数 51 億個を達成し、世界で一番売れているプリンとしてギネス世界記録 TM にも認定されました。※“プッチン”は江崎グリコ株式会社の登録商標です。

この度、バレンタインの時期に合わせてハートをモチーフにしたバレンタイン限定デザインパッケージを2018年1月22日（月）より順次、期間限定にて全国で発売します。



・ Big プッチンプリン



プッチンプリン 3個パック

- ・ Big プッチンプリン | 内容量：160g 価格：130 円（税別）
- ・ プッチンプリン 3個パック | 内容量：67g × 3 価格：190 円（税別）

## ■プッチンプリンは“ハート”で出来ている!?

『プッチンプリン』を“プッチン”したあと、3等分にするだけで、3つのハートが見つかります。

プッチンプリンは・・・



ハートでできている♪



## ■オリジナルカッターで“ハート”が簡単に！ハートを使ったオリジナルレシピを発表

バレンタインの時期に合わせて『プッチンプリン』を3等分すると出来る“ハート”をつかったレシピを開発しました。専用のオリジナルカッター※を使うと簡単にキレイなハートをつくることができます。見た目も可愛く、子どももお父さんも喜ぶレシピとなっていますので、今年のバレンタインは、お父さんのために子どもと一緒につくってみてはいかがでしょうか。

開発したレシピの詳細は特設WEBサイト(<http://web.pucchin.jp/heart-recipe/>)に掲載しています。

※オリジナルカッターは一部店舗で『プッチンプリン』の購入を条件にもらえます。

### ハートのつくりかた 3STEP



**STEP:1**  
まずは“プッチン”



**STEP:2**  
オリジナルカッターを真上からストン



**STEP:3**  
ハートの出来上がり

## 『プッチンプリン』ハートのレシピ

### レシピ1: 「プッチンプリン ハートのデニッシュ」

パイのサクサク食感とプッチンプリンの絶妙なハーモニー♪アーモンドをアクセントに♪

<材料> ※3個分

- ・プッチンプリン(3個入りのもの)…1個
- ・冷凍パイシート…1枚
- ・スライスアーモンド…約15g
- ・溶き卵…適量
- ・粉糖…適量



<作り方>

- ① 冷凍パイシートは10分くらい室温に置き、解凍する。
- ② パイシートをコップ（直径7～8センチくらい）などで丸く6個抜く。
- ③ そのうち3個を、ひとまわり小さいコップ（直径5～6センチくらい）で抜いてリング状にする。
- ④ 残りの3個は、1cm間隔にフォークで穴をあける。（膨らみ防止のため）
- ⑤ ④のパイシートに溶き卵を塗り、③のリング状のパイシートを重ねてさらに溶き卵を塗る。
- ⑥ ⑤のリング部分にアーモンドスライスをのせて、200度に予熱したオーブンで8～10分焼く。
- ⑦ 焼けたパイをさます。（中央が膨らんだらフォークなどで潰す）
- ⑧ プッチンプリンを“プッチン”（プリンの底のつまみを折ってプリンを出す）し、上半分を切り取った後、プリンを中心からプリンの花びらのくぼみに向かってハート型になるように3等分にする。下半分のプリンはくずしておく。
- ⑨ 粉砂糖をふり、⑧のハートの部分1個を中央にのせ、そのまわりに小さめのスプーンでくずしたプリンを流し入れる。

### レシピ2: 「プッチンプリン ハートのカスタードトースト」

トーストにプッチンプリンをのせるだけ♪朝食にもぴったりの簡単レシピ♪

<材料> ※2人分

- ・プッチンプリン(3個入りのもの)…2個
- ・食パン…2枚  
(角食でも、山形でも可)
- ・有塩バター…10g
- ・粉砂糖…適量



<作り方>

- ① 食パンはトースターで焼く。
- ② プッチンプリンは、“プッチン”（プリンの底のつまみを折ってプリンを出す）し、上半分を切り取り、プリンを中心からプリンの花びらのくぼみに向かってハート型になるように3等分する。
- ③ ①の食パンに有塩バターを塗り、②の下半分のプリンを崩してのせる。上半分（ハートにした3個）を乗せ、粉砂糖をかける。

### レシピ3：「プッチンプリンハートのティラミス」

プッチンプリンがティラミスに！？  
マスカルポーネとココアでちょっぴり大人なスイーツに♪

＜材料＞ ※2人分

- ・BIGプッチンプリン…2個
- ・ブラックコーヒー…100ml
- ・スポンジ（市販）…40gくらい
- ・マスカルポーネチーズ…100g
- ・砂糖…大さじ1
- ・生クリーム…100ml
- ・純ココア…適量



＜作り方＞

- ① スポンジ（もしくは食パン）をプッチンプリンの直径より少し大きくコップなどで抜き、コーヒーを染み込ませる。  
※スポンジがなければ、食パンで代用することもできます。
- ② ボウルにマスカルポーネチーズと砂糖をいれて混ぜる。別のボウルに生クリームを泡立てる。
- ③ マスカルポーネチーズと生クリームを合わせて混ぜ、好みの絞り口をつけた絞り袋に入れる。
- ④ 皿に①を置き、その上にプッチンプリンを“プッチン”（プリンの底のつまみを折ってプリンを出す）し、プリンだけをプリンの中心からプリンの花びらのくぼみに向かってハート型になるように3等分にする。
- ⑤ 切ったプリンの上に③のクリームを絞り、ココアをふる。

### レシピ4：「プッチンプリンハートのサンデー」

カラフルなフルーツでデコレーション♪たのしく、おいしい、素敵なスイーツ♪

＜材料＞ ※2人分

- ・プッチンプリン(3個入りのもの)…3個
- ・バニラアイス…適量
- ・オレンジ…1/4個（4房くらい）
- ・いちご…2個
- ・キウイ…1/2個
- ・生クリーム…100ml
- ・砂糖…10g
- ・ミントなど…少々



＜作り方＞

- ① キウイは皮をむいて輪切りにする。オレンジは皮をむいて、房に分ける。  
いちごはヘタを取って、縦半分に切り、ハート型に切れ込みを入れる。
- ② ボウルに生クリームと砂糖を入れて泡立て、好みのしぼり口をつけたしぼり袋に入れる。
- ③ プッチンプリンを皿の上で“プッチン”（プリンの底のつまみを折ってプリンを出す）し、プリンの中心からプリンの花びらのくぼみに向かってハート型になるように3等分にする。
- ④ ③に、②の生クリーム、①のフルーツ、バニラアイス（ディッシャーですくう）を飾り、ミントなどを添える。