

発売50周年！「プッチンプリン」ブランド通信

「プッチンプリン」は今年で発売50周年！進化し続けています



「プッチンプリン」は1972年の発売から50周年を迎える、変わらない品質の良さや楽しさで、その時代のお客様の生活に常に寄り添いながら進化を続けて来ました。現在もなお、「植物生まれのプッチンプリン」や「ちょこっとプッチンプリン」の発売など、新たな進化を続けています。

今回は、そんなプッチンプリンが歩んできた歴史やおいしさへのこだわり、知っていただきたい取り組みをご紹介します。情報をまとめました。是非ご覧いただければ幸いです。

プッチンプリンは、これからも家族の楽しくすこやかな時間を創出すべく、様々な活動を行ってまいります。

「プッチンプリン」とは

「プッチンプリン」は、こだわりのおいしさと、プルルンとした食感、そして“プッチン”してお皿にプリンを出せる容器で、お子様から大人の方まで、様々なお客様に長く愛されているロングセラーブランドです。厳選した「生乳」、深い甘味の「練乳」、豊かな風味の「バター」に、鶏の餌からこだわった、濃厚感とミルクのコクを引き立てる最適な「国産卵」を選び抜きブレンドしています。



「プッチンプリン」素材のこだわり

生乳

フレッシュな味わいとプリン本来の味を追求するために、厳選した「生乳」を使用しています。

練乳

乳の甘さ・コク・風味を追求するために、練乳を使用。煮詰めたような深い甘みとコクを実現しています。



カラメル

砂糖を焙焼したローストシュガーを使用することで、甘さだけでなく、ほのかな苦みと心地よい酸味、香ばしい香りを生み出しています。

バター

豊かな風味を出すために、バターを使用。口の中に広がる豊かな香りと、余韻として残る乳の香りとコクを実現しています。

ロングセラー商品「プッチンプリン」の歴史

1972年 おいしさだけでなく、楽しさがあるプリン「グリコプリン」が誕生

1970年頃、当時のスーパー等の売り場では牛乳・乳飲料やヨーグルトなどの乳製品は売られていましたが、デザート商品はほとんどありませんでした。町のケーキ屋さんではプリンが人気で、家庭で簡単に作ることでできるプリンの素も良く売れていることに着目。「プリンを小売店で販売できないか」と日々アイデアを求めていましたが、当時のGlicoはヨーグルトの販売に力を入れていたことから、なかなか発売には至りませんでした。

そこで「Glicoにしかできないことは何か」を追求し、お店で食べるプリンと同じように、お皿に出してカラメルとプリンをひとくち目から一緒に食べることのできるプリンを考案。賛同してくれる容器メーカーをやっとの思いで見つけ、何度も挫折を繰り返しながら、ツマミを折って空気を入れると容器から簡単にお皿に出せるプリンの開発に成功。「グリコプリン」として1972年に販売を開始しました。



▲1972年発売
「グリコプリン」

1974年 「プッチンプリン」に商品名変更

当時の担当者は、オイルショックの影響で原料価格が高騰しコストダウンを考えましたが、「売り上げが半分になってもいい。競合品よりおいしいプリンを作ろう。」という社長の言葉に励まされました。当時よく売れていたシュークリームに着目し、その味をお手本としながら飽きの来ない高品質なおいしさを追求。そして、この風味が最もおいしく感じられる食感の開発にも力を入れ、プルルンとした食感が生まれました。1974年に商品名を「プッチンプリン」に変更し、さらに当時乳製品では珍しかったTVCMを投入したことで、知名度が一気に向上しました。



▲1974年発売
「プッチンプリン」

1990年～ 変化するニーズに合わせた商品開発

スーパーマーケットの台頭により、ファミリー向けの商品需要が増加。そこで親子で楽しめる3個パックの販売を開始しました。そして1993年には急激に店舗数を増やすコンビニに目をつけ、メイン客層である若い男性をターゲットに「Bigプッチンプリン」を開発。大ヒットとなりました。また2006年には、さらに大きなプリンを食べたいという、子どもの頃からの夢と「プッチン」する楽しさを最大限に生かした超特大サイズの「Happy プッチンプリン」を発売。通常の販売方法とは異なり、いつ、どこで現れるか分からないという神出鬼没の販売方法を取り、巨大なプッチンプリンが突然登場することでの話題性を集めました。

そして2013年には、1972年の販売開始からシリーズ累計販売個数51億個を突破し、世界で最も売れているプリンとしてギネス世界記録™に認定されました。



▲1990年発売 3個パック



▲1993年発売
「Bigプッチンプリン」

2014年「ちょこっとプッチンプリン」の前身となる「ひとくちプッチンプリン」発売

翌年2014年には、シリーズ最小サイズの「ひとくちプッチンプリン」を発売。その後常温保存が可能になり、2020年に「ちょこっとプッチンプリン」と名前を変え、長期保存も可能となりました。いつでもどこでも手軽に食べることができるようになったプッチンプリンは、登場できるシーンが一気に広がりました。



▲2014年発売
「ひとくちプッチンプリン」

2020年 「植物生まれのプッチンプリン」発売

2020年には、プッチンプリンブランドから初めて、動物原料を使用せず、植物原料で作られた「植物生まれのプッチンプリン」を発売しました。発売以降、卵・乳を使わず、植物原料でプッチンプリンのおいしさを実現したことが話題となり、これまで卵・乳アレルギーや文化的な理由など様々な背景からプリンを食べられなかった方々にも好評を得ています。



▲2020年発売
「植物生まれのプッチンプリン」

「植物生まれのプッチンプリン」の魅力



様々な理由から植物性食品をあえて選ぶ時代になっていく先駆けとして、50周年を迎えるプッチンプリンブランドは、より多くの人が楽しめる取り組みの一つとして「植物生まれのプッチンプリン」を販売しています。

2020年の発売以来、多くのお客様から支持をいただいている「植物生まれのプッチンプリン」。保育園の給食メニューへの採用や、アレルギーに関する団体との協力を通じて、卵・乳アレルギーなどの理由でまだプリンを食べたことがない全国の子どもたちへ「植物生まれのプッチンプリン」をお届けし、家族で同じものを食べる、子どもたちの笑顔を作る活動なども過去に行いました。

■「植物生まれのプッチンプリン」にこめられた5つのこだわり

Point1：動物原料不使用

香料などの添加物含め、動物原料を使用せず、植物原料で作っています。

Point2：コクのあるおいしさ

豆乳やアーモンドペーストを使用し、コクのある味わいを実現しました。

Point3：卵・乳不使用

カスタードプリンのようなおいしさ、プルルンとした食感はそのままだに、卵・乳は使用せずに作っています。

Point4：やさしい甘さ

きび砂糖®※(製品中1%)を使用し、やさしい甘さに仕上げました。

Point5：環境にやさしい包材を使用

3個パックの台紙には、一部環境配慮型の紙を使用しています。



写真提供：ピクスタ

※本製品は、日新製糖株式会社の「きび砂糖」を使用しています。
「きび砂糖」は日新製糖株式会社の登録商標です。

「植物生まれのプッチンプリン」を開発した思い 「おいしさ与健康」の両立の難しさ

多くの方々に愛されてきたプッチンプリンですが、卵・乳アレルギーあるいは文化的な理由によりプリンを楽しめない方から悲しみのお声もいただいていた。加えて昨今の植物性食品のトレンドやダイバーシティへの意識が高まっていることを受け、プリンのトップシェアブランドとして、改めてあらゆる方々にプッチンプリンを楽しんでもらいたい、みんなと一緒に笑顔で食べてもらえるようにしたいと思い、「新世代のプッチンプリン」として「植物生まれのプッチンプリン」の開発に至りました。

■開発で直面した「おいしさ与健康」の両立の難しさ

2017年開発当初、アレルギー特定原材料等27品目※をすべて含まないプリンを目指し、ナッツベースのプリンを検討しましたが、お子様受けがあまり良くなく、大人の方にも「飽きてしまう」というお声をいただくことができました。そこでパティシエに相談するなど3年間にわたって試行錯誤を繰り返し、卵・乳不使用のプリンを実現することに方向転換しました。豆乳ベースのプリンは離水してカップから離れやすく、プッチンプリンのプルルン感を保ちながら、きちんと“プッチン”できることの両立に特に苦労しました。豆乳やアーモンドペーストを活用することでプッチンプリンならではのおいしさを実現し、みんなで楽しんでもらえるプリンが完成しました。

※アレルギー特定原材料等は2019年9月にアーモンドが加わり、2022年1月時点では28品目となっています

※「植物生まれのプッチンプリン」はアレルギーフリーではありません

プッチンプリン史上最小サイズの「ちょこっとプッチンプリン」の魅力



ひとくちでパクっと食べられる、プッチンプリン史上最小サイズのプッチンプリン。夕食前・塾の前のお子様の小腹満たしに、家事の合間のブレイクに、お弁当のデザートに、など、ちょこっとしたシーンに、いつでもどこでも手軽に楽しめます。

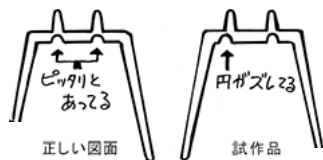
常温保存で賞味期限も 181日間と長期保存することができ、ストックにも便利です。それぞれデザインが異なる可愛い個包装が6個入りなので、みんなでシェアして楽しむこともできます。

開発にあたっては、片手でつまんでプリンを出しやすくする容器の開発と、常温で保存ができ、プッチンプリンのおいしさを実現する中身作りに苦労しました。

「プッチンプリン」の豆知識！コーナー

“プッチン”しやすい絶妙なツマミ 誕生のヒミツ

プッチンプリンの容器の試作時に、偶然“プッチン”した後に穴になる円の部分とツマミが重ならないものができてしまいました。当時開発では円とツマミがきれいに一致していた方が良く考えていたのですが、**実際は少しずれたものの方が、折りやすいこと**が判明。そして、誰でも“プッチン”しやすい絶妙なツマミが完成しました。ツマミはその後さらに折りやすいように尖った形から平らな形になるなど進化を続けています。折れたツマミが容器から離れないことでお子様の誤飲防止効果も兼ねています。



“プッチン”する派としない派の戦い

2016年に行われた、“プッチン”する派なのか、しない派なのかを問う「第1回 プッチン®国民投票」では、総投票数121万4,478票の中、“プッチン”する派57万9,480票、“プッチン”しない派が63万4,998票と、“プッチン”しない派がまさかの勝利を収めました。しかし2018年に行われた第2回では、“プッチン”する派応援のための様々な企画を実施。“プッチン”する派が58万1,508票、“プッチン”しない派57万8,648票という僅差で“プッチン”する派が勝利し、雪辱を晴らしました。



おすすめアレンジレシピ

■凍らせておいしい！もちシャリ食感の「凍らせプッチンプリン」



〈作り方〉

- ①フタを開けてスプーンなどを真ん中にさす
- ②冷凍庫で6~8時間凍らせる
- ③“プッチン”してカップから抜く

※容器破損の恐れがあります。
※凍らせたプッチンプリンは賞味期限内にお召し上がりください。
※さしたスプーンやバーなどをくわえて遊ぶと危険ですので、おやめください。

■プッチンプリンで簡単に作れる「プレンチトースト」



〈作り方〉

- ①プッチンプリンを耐熱容器に入れ、電子レンジ（500W）で1分半程度加熱する。
- ②バットに①を流し入れ、6等分した食パンを両面浸し、5分ほど置く。
- ③フライパンにバターをひいて、2で浸したパンがきつね色になるまで焼く。

※プッチンプリンは必ず電子レンジ対応の耐熱容器に移してから温めてください。
※加熱時間は電子レンジの機種によって異なります。様子をみながら調整してください。
※加熱中、加熱後は、やけどにご注意ください。電子レンジで加熱しすぎると吹きこぼれ、突沸（急激な沸騰）の可能性がありますので、加熱直後の電子レンジ内や耐熱容器には顔を近づけないでください。

■他にもまだまだ色々なアレンジレシピがありますので、是非チェックしてみてください↓

<https://web.pucchin.jp/info/recipe/>

「プッチンプリン」製造のヒミツ

おいしく安全に製造する

プッチンプリンのおいしさと品質を守るために、**温度、時間、圧力など多岐にわたる製造条件と風味、外観、成分値、固さについての厳しい検査基準**を設けています。そのため、お客様には**いつも同じおいしさ**を味わっていただくことができます。



②殺菌

カラメルは最後に充填！

殺菌されたプリンの液をカップに流し込みます。その後**カラメルを流し込みますが、カラメルはプリンの液よりも重いため、自然とカップの底に沈んでいきます。**“プッチン”すれば、カラメルが上になる、お馴染みのプッチンプリンのおいしい形に欠かせない工程です。



③充填

～プッチンプリンができるまで～

①配合

原料を配合タンクに入れ、均等に混ぜ合わせてプリンの液を作ります。

②殺菌

加熱、均質化を経て殺菌します。
均質化の工程でなめらかさを引き出します。

③充填

殺菌したプリンの液をカップに充填します。
プリンの液、カラメルの順番で流し込みます。
カラメルは重いので、後からでもカップの底に沈むのがポイント！

④冷却

充填されたあとはフタで封をし、急冷室で冷やし固めます。

⑤出荷

完成したプッチンプリンは、厳しい品質検査を経て出荷されます。



④冷却



⑤出荷

過去にはこんな容器やフレーバーもありました

■Happyプッチンプリン運試し



“プッチン”で運だめし！

2008年1月発売。
Bigプッチンプリンよりさらに大きいサイズのプッチンプリン。底のツマミが4本ついており、そのうち1本だけが本物という、運試しを兼ねた商品。

■男のプッチンプリン〈おつまみ冷奴風〉



史上初の甘くないプッチンプリン

2012年6月発売。
40周年を記念して発売。豆乳プリンをベースとして冷奴風に仕上げた白いプリンに、醤油とだしにショウガをきかせたソースを合わせ話題になりました。

■プッチンプリンナイアガラソース 〈レアチーズ風プリン&グレープソース〉



滝のように流れるソース！

2014年9月発売。
プッチンプリン初のレアチーズ風プリンに、“プッチン”すればソースがナイアガラの滝のように流れ出すたっぷりのソースを誇るプリン。

■真っ黒プッチンプリン



シリーズ初の真っ黒なプリン

2015年9月6日(黒の日)発売。
カカオの風味が香るブラックココア味のプリンに、生チョコ使用のほんのり苦いカラメルソースを合わせた真っ黒なプリン。

2022年1月時点「プッチンプリン」最新情報

バレンタイン向け♥「プッチンプリン」をハート型に



意外と知らないプッチンプリンを楽しく食べる方法の一つとして、お皿に”プッチン”した後に真ん中から外の花びらのくぼみに向けて3等分すると3つのハート型プリンが完成するアレンジがあります。

バレンタインに向けておうちで簡単にできる裏ワザとして、是非トライしてみてくださいはいかがでしょうか。ケーキの上にハート型のプッチンプリンを乗せてデコレーションするなど、アレンジの幅も広がり、大切な方に気持ちを伝える、簡単で嬉しい豆知識です。

発売商品一覧

■プッチンプリン

こだわりのおいしさを追求 長年みんなに愛される定番プリン

厳選した「生乳」、深い甘味の「練乳」、豊かな風味の「バター」に、鶏の餌からこだわった、濃厚感とミルクのコクを引き立てる最適な「国産卵」を選び抜きブレンドしました。また、カラメルはプリンのミルク感を引き立たせる香りとメリハリを利かせた味わいを実現。老若男女問わず、幅広い世代に、長年にわたって愛されるロングセラー商品です。

【希望小売価格】Big：152円前後、3個パック：216円前後、Happy：418円前後（全て税込）



■植物生まれのプッチンプリン

動物原料不使用。植物原料で作った”第2”の定番プリン

卵・乳など動物原料を使用せずに、植物原料でプッチンプリンならではのおいしさを実現しました。卵・乳アレルギーなどの理由でプリンを食べられなかった方も、自分や家族の健康・環境を配慮される方にも、そして信条・宗教などが異なる方にも楽しんでいただくことができるプッチンプリンです。

【希望小売価格】Big：152円前後、3個パック：216円前後（全て税込）

※アレルギーフリーではありません



■ちょこっとプッチンプリン

あらゆる”ちょこっと”したシーンに対応した、プッチンプリン史上最小のプリン

夕食前や塾の前、家事の合間や寝る前など小腹がすいた時、満腹にはなりたくないけれど”ちょこっと”おなかを満たしたいというシーンに最適な一口サイズのプリン。常温保存可能なので、お出かけ時のおやつやお弁当のちょっとしたデザートにも最適です。さらに賞味期限181日間のため、ストックのおやつとしてもおすすめです。

【希望小売価格】182円前後（税込）

