



とびきりの美味が国内外から集まる東京・銀座にショップを構える「銀座シルクプリン」。その看板メニューのシルクプリンは、食用のシルクパウダーを配合した、舌にのせた瞬間とろける滑らかさ。北海道産の牛乳と生クリーム、毎朝茨城県から届く新鮮なブランド卵、奥久慈卵の黄身を使い、砂糖は徳島県産和三盆糖を使用。妥協のない素材選びのみならず、徹底した温度管理のもと、丁寧に作っています。



スイーツのトレンド、 クラシック回帰の 食感にトライ。

このシルクプリンの美味しさはそのままだに、昔ながらの喫茶店のメニューのように固めにアレンジ。卵とミルクのやさしい風味、カラメルのコクをしっかりと感じられるプリンが完成しました。まずはそのままで、そして食べ進んだら別添えの粉末カラメルを追いカラメルとしてふりかけると香ばしさと甘みが増して風味が変化。ひとつで二度おいしい、新感覚プリンが至福のひとつきをもたらします。



別添えの粉末カラメルをかけると際立つ甘み。



東京都「シルクプリン」銀座シルクプリン

SA 136-930 送料込み

税込 **8,640円** (本体価格8,000円)

100g6個、粉末カラメル30g1個

〈販売予定数300セット〉

〈承り期間8月3日(火)まで〉

〔賞味期限：冷蔵10日〕

冷蔵便 〈抱合せ不可・二重包装不可〉

●数に限りがございますので、品切れの際はご容赦くださいませ。
●季節商品につき内容、箱が一部変更になる場合がございます。
●実際の商品と色が異なる場合がございます。