



北海道発！

い・ぷりん Map' 18



— バリエティーに富んだ、胆振地域の食材を使った
こだわりプリン「い・ぷりん」をご堪能あれ —



「い・ぷりん」とは？

牛乳・卵・野菜といった北海道胆振(いぶり)地域の食材を原料に使った、胆振地域で購入可能な、「味」や「製法」などに事業者の想い(こだわり)が込められたプリン。

作成：北海道胆振総合振興局
 ※平成30年7月現在の情報を基に作成しています。
 今後、商品の内容、価格等が変更する場合がございます。

★★★「い・ぶりん」マップ 掲載プリン情報 ★★★

| 所在地 | 商品名 【使っている地場食材】 | 価格 | 販売元(連絡先) | | 商品の特徴 | 購入できる場所 | |
|---------|---|-------------------------|---|---|---|--|------------------------------|
| | | | 所在地 | ホームページ | | | |
| 1 安平市 | そばプリン 【そば茶(安産産)】 | 1個 300円 | そば哲 本店(TEL 0145-22-2246) 安平市東早来259 | TEL 0145-22-2246 http://www.7b.biglobe.ne.jp/sobatetsu/ | そば茶から抽出したエキス、道内産牛乳や生クリーム、砂糖を混ぜ込んだプリンです。お好みで、黒蜜とそばの実をトッピングするのもオススメです。甘さ控えめで、そばの実が香りを引き立て、食感のアクセントになっています。 | ・そば哲本店(安平市) (通信販売不可) | |
| 2 苫小牧市 | 白いハスカッププリン 【ハスカップ(胆振産)】 | 1個 210円 ※毎年変更の可能性有 | (株) 三聖(TEL 0144-75-5225) 苫小牧市字糸井141 | TEL 0144-75-5225 http://yoitomake.jp/ | ミルクのコクとハスカップソースの爽やかな酸味が溶け合う、さっぱりとした口あたり。女性に嬉しいコラーゲン配合！ 苫小牧総合経済高等学校の生徒プロデュースの商品です。 | ・三聖【苫小牧市】にてハスカップの時期(夏頃)のみの限定販売 (通信販売不可) | |
| 3 苫小牧市 | クレーム・ランヴェルセ・オ・カaramel 【卵(白老産)】 | 1個380円 | サンドミニック(TEL 0144-75-2170) | | 卵黄の比率を多くして濃厚な味に仕上げました。上部に生クリームが入っているのでもず生クリームを味わって頂き次に生クリームとプリンと一緒に最後にカaramelまでさっくり混ぜて。 | ・サンドミニック【苫小牧市】 (通信販売不可) | |
| 4 苫小牧市 | いちごみるくプリン 【いちご(苫小牧産)】 | 1個330円 | 苫小牧市豊川町3-11-2 http://www.st-dominique.jp/ | | 苫小牧産のイチゴを使っています。小さなお子様にも好まれる優しい味わいです。 | | |
| 5 苫小牧市 | ハスカップのヨーグルトプリン 【ハスカップ(厚真町産)】 | 1個 350円(税込) | ①(株)ファームソレイユ(TEL 0144-57-5540) ②おかしLABO Soleil Solaire(TEL 0144-38-6660) ①苫小牧市新開町4丁目2番2号 ②苫小牧市三光町5丁目26-14 http://www.dreamsite.ne.jp/user/soleil/ | | ヨーグルト風味ハスカッププリンの上に北海道産生クリームとハスカップソースとのせた3層仕立てのプリンです。 | ・ファームソレイユ【苫小牧市】 ・おかしLABO Soleil Solaire【苫小牧市】 (通信販売不可) | |
| 6 苫小牧市 | 窯出しプリン 【卵(白老産)】 | 1個870円 | (株)Aria lune バティスリーアリア(TEL 0144-37-0140) 苫小牧市音羽町1丁目15-20 | | なし | 大きな容器付きのプリンで窯でじっくり長時間かけ焼き上げたフランス仕込みのプリン。 フランスでプリンの手をクレームランベルセと言うようにひっくり返してお召し上がり下さい。 | ・バティスリーアリア【苫小牧市】 (通信販売不可) |
| 7 白老町 | 炭子コプリン 【牛乳(登別・室蘭産)卵(白老産)】 | 1個 450円 ※通販価格 | ならの木家(や)く(TEL 0144-82-3852) 白老町栄町2丁目1-7 http://www.rakuten.co.jp/sumitan/ | | 備長炭微粉が入ったチョコ味の黒いプリン。「白老町の炭焼きをもっと身近に」と願ひをこめて、白老町の炭焼き職人「大西林業」と洋菓子職人「まいこのマドレーヌ」が共同開発した商品です。 | ・ならの木家【白老町】 ・おかしショップ【ならの木家】で購入可能 | |
| 8 白老町 | まいこの 白いプリン 【牛乳(登別・室蘭産)卵(白老産)】 | 1個 350円 ※店頭販売価格 | まいこのマドレーヌ(TEL 0144-83-5346) | | 北海道で連続乳質チャンピオンになった「のぼりべつ牛乳」を使用しているため、濃い牛乳の味をお楽しみいただけます。 | ・まいこのマドレーヌ【白老町】 通信販売・ネットショップで購入可能 | |
| 9 白老町 | まいこの クレームブリュレ 【卵(白老産)】 | 1個 388円 ※店頭販売価格 | 白老産の新鮮卵と北海道産フレッシュクリームの濃厚なブリュレです。カラメルで焼いた表面のバリバリ食感もお楽しみください。 | | | ・MAIKO'S BAKE【白老町】 | |
| 10 白老町 | まいこの カスタードプリン 【卵(白老産)】 | 1個 315円 ※店頭販売価格 | 白老町字石山17-183 http://shiraoi-maiko.com/ | | 新鮮な白老産の卵黄をベースに、北海道の濃厚牛乳でかために焼き上げたプリン好きのためのプリンです。 | ・まいこのマドレーヌ【白老町】 通信販売・ネットショップで購入可能 | |
| 11 白老町 | まいこの チョコレートプリン(要予約) 【卵(白老産)】 | 1個 350円 ※店頭販売価格 | 白老町字石山17-183 http://shiraoi-maiko.com/ | | たっぷりの高品質カカオと、北海道産フレッシュクリームの濃厚で大人のプリンです。 | ・まいこのマドレーヌ【白老町】 通信販売・ネットショップで購入可能 | |
| 12 登別市 | のぼりべつ とろ〜りプリン 【牛乳(登別・室蘭産)】 | 1個 324円 | (株)のぼりべつ酪農館(TEL 0143-85-3184) | | とろとろの食感のプリンで、特徴は原料乳にあります。賞状に使ったのぼりべつ牛乳のコクと甘みが濃厚です。全国にファンがいて、通信販売でも人気です。 | ・登別温泉ホテル・旅館・土産品店 ・登別・室蘭のコンビニエンスストア(一部) ・コープさっぽろ(しがイースト店・しが駅前店) ・どさんこプラザ札幌店 ・クール・ガーデン(札幌 中央区) ・くらし百貨(札幌市内F) など 通信販売・電話、FAXによる申込みで購入可能 | |
| 13 登別市 | のぼりべつ 牛乳プリン 【牛乳(登別・室蘭産)】 | 1個 278円 4個セット 1,080円 | 登別市礼内町73-3 http://www.rakunoukan.com | | 地元の新鮮な牛乳を使った缶入りのプリンです。常温で保存できるため、お土産にも便利。缶入りながら、原料乳の良さによりおどろきの味。冷やしていただく、おいしさはさらにアップします。 | | |
| 14 登別市 | のぼりべつ レアチーズプリン 【牛乳(登別・室蘭産)】 | 1個 278円 4個セット 1,080円 | 登別市礼内町73-3 http://www.rakunoukan.com | | のぼりべつ牛乳の自然な甘みと登別・室蘭産限定酪農家14軒が生産する乳質トップクラスの生乳で造った自社製クリームチーズの酸味を合わせ、音懐かしい味に仕上げたデザートです。常温で長期保存可能で、お土産として取扱いやすくなっております。 | | |
| 15 室蘭市 | 室蘭うずらのプリン 【うずらの卵(室蘭産)、牛乳(室蘭産)】 | 1個 430円(税込み) | (株)室蘭うずら園(TEL 0143-55-6677) | | 2層になっているから2度も3度もおいしいうずらのプリン。上は生乳を使ったクリーミーなまるやかプリン。下はうずら園ならではの濃厚ふわふわとろろプリン。どちらも個性で絶妙な味わいになっています。 | ・(株)室蘭うずら園直売所【室蘭市】 ・道の駅 みたら室蘭、旅良果【室蘭市】 ・キヨスク(北海道四季彩館)【室蘭市】 通信販売・販売先ホームページから購入可能 | |
| 16 室蘭市 | むららんプリン 【うずらの卵(室蘭産)、牛乳(室蘭産)】 | 1個 430円(税込み) | (株)室蘭うずら園(TEL 0143-55-6677) | | 真狩産のゆりねをふんだんに使った、新しい味のうずらプリンです。臭みの無いうずら卵、お隣の酪農家から搾りたての新鮮な牛乳、隠し味にローヤル蜂蜜を使い、上品で食べやすいさっぱりした甘みのプリンに仕上げました。 | | |
| 17 室蘭市 | うずらのパンクプリン 【うずらの卵(室蘭産)、牛乳(室蘭産)、かぼちゃ(北海道産)】 | 1個 430円(税込み) | 室蘭市石川町282-5 http://www.uzura.co.jp/ | | 室蘭産搾りたて牛乳と北海道産南瓜のペーストを混ぜ込んで作った、2層に分かれた濃厚クリーミーなふわとろプリンです。 | ・(株)室蘭うずら園直売所【室蘭市】 | |
| 18 室蘭市 | プリン・ド・ブラン 【卵(社畜産)、牛乳(登別産)】 | 1個 300円 | バティスリーブラン(TEL 0143-22-2500) 室蘭市中央町1-2-10 http://www.patisserieblanc.net | | 社畜たつか〜も農場の卵と登別牛乳を使ったプリンは、とろ〜りなめらかな食感、こだわり卵と牛乳がコクのあまる味わいを引き立てます。牛乳と卵の濃厚な味が、お口の中に広がる甘さ控えめプリンです。 | ・バティスリーブラン【室蘭市】 | |
| 19 伊達市 | 牧家の白いプリン 【牛乳(伊達産)】 | 4個入 883円 ※ネット販売価格 | (株)牧家(TEL 0120-130-733)(フリーダイヤル) | | 爪場枝で風船をぶちっ！中からプリンが飛び出します。伊達市近郊牧場の新鮮な牛乳を使った濃厚もちもちミルクプリンです。 | ・洋雑草屋牧家伊達店【伊達市】 ・胆振管内のびっくドンキー ・道の駅 たて歴史の村【伊達市】 通信販売・販売先ホームページ、TEL、およびFAXによる申込みで購入可能 | |
| 20 伊達市 | 牧家のクレームブリュレ 【牛乳(伊達産)】 | 4個入 883円 ※ネット販売価格 | 伊達市弄月町240-12 http://www.bocca.co.jp | | 伊達市近郊牧場の新鮮な牛乳に卵をバランスよく混ぜ合わせた濃厚なクリームブリュレ。そのまま食べても、付属のかりかりカラメルクラッシュをかけて食べても美味しいです。 | | |
| 21 洞爺湖町 | 洞爺湖 白雪(しらゆき)みるくプリン 【牛乳(伊達産)】 | 1個 300円 | サイロ展望台(0142-87-2221) | | 素材にこだわった牛乳プリン。伊達産の牛乳をふんだんに使い、甘さひかえめのプリンに仕上げました。常温でも冷やしてもおいしく、夏は凍らせてもGood! | ・サイロ展望台【洞爺湖町】 | |
| 22 洞爺湖町 | 洞爺湖 キャラメルプリン 【牛乳(伊達産)】 | 1個 300円 | 洞爺湖町成香3-5 http://tovako.biz/ | | 地元伊達牛乳をふんだんに使い濃厚かつクリーミーに仕上げたキャラメルのあま〜い香りのするプリンです。常温でも冷やしてもおいしく、夏は凍らせてもGood! | | |
| 23 洞爺湖町 | ミルクたっぷりプリン 【牛乳(洞爺湖産)】 | 1個 302円 | レークヒル・ファーム(TEL 0142-83-3376) 洞爺湖町花和127 http://www.lake-hill.com/ | | 牧場の牛乳をたっぷり使用。濃厚な「クリーム」とミルクの味が広がる「とろとろ」の2層タイプ。ひとつで2度楽しめる欲張りプリンです。 | ・レークヒル・ファーム【洞爺湖町】 (通信販売不可) | |
| 24 洞爺湖町 | 季節の野菜プリン 【地元野菜】 | 商品内容により様々 | 道の駅あぶた(TEL 0142-76-5501) 洞爺湖町入江84-2 http://www.hokkaido-michinoeki.jp/michinoeki/2751 | | 地元の野菜を使って、月に毎商品を変えてスイーツを販売。スタッフが試行錯誤してつくっています。新鮮な野菜を使った新感覚のプリンに出会えるかも。 | ・「道の駅あぶた」【洞爺湖町】にて、不定期で販売。 ※販売時期については、お問い合わせ願います。 | |
| 25 洞爺湖町 | クレーム・ブリュレ 【牛乳(伊達産)】 | 1個 390円 | ザ・レイクビュー・TOYA 乃の風リゾート(TEL 0142-75-2600) 洞爺湖町洞爺湖温泉29-1 http://nonokaze-resort.com/ | | 伊達産の牛乳を使い、注文を受けてから表面を焼き上げて提供します。 香ばしい香り、カリッとした表面と中のブリュレの食感の違いも楽しめる一品です。持ち帰りも可能。 | ・ザ・レイクビュー・TOYA乃の風リゾート 乃の風倶楽部1F 菓フェイクエ ガートホール【洞爺湖町】 (通信販売不可) | |
| 26 豊浦町 | 北海道こくまプリン濃乳仕立て いちごミルク 【いちご(豊浦産)】 | 1個 320円 | (有)アグリーン(TEL 0142-83-7400) 豊浦町字旭町61-18 | | なし | 豊浦町のいちごを使った、いちごミルクプリン。あっさりとした中にもこもあり、ピン入りでピンク色がかわいい逸品です。 | ・道の駅とよら【豊浦町】 (通信販売不可) |
| 27 豊浦町 | 豊浦莓プリン 【いちご(豊浦産)】 | 1個 350円 | 豊浦町字大岸604 https://www.mamma-tovoura.com/workshop.html | | なし | 豊浦町特産のいちごをふんだんに使用した絶品プリンです。豊浦産のいちごがとれる4月下旬〜7月上旬のみ販売の季節限定プリンとなっております。 | |

※通信販売を御利用の場合は、別途送料等が必要となります。