



●うづらのプリン 内容量90g 1個380円(税込)

じわじわと知名度を上げてきた「うづらプリン」もう食べましたか♪ヒナの孵化から育成、販売までを一貫生産販売し、最高の環境の中でプリンを作り上げています！材料の牛乳は搾りたての新鮮な無調整グラニュ糖・生クリームまで道内産をそのままの形で販売しています。上の層は牛乳の風味が強いクリーミーでまるやかなプリン。下の層はしっかりととした食感で濃厚なふわふわプリン♪カラメルの味もバラバラ良く程よい甘みでさっぱりとした口当たりなので普段はスイーツ苦手と言う方もスルッと食べられますが、やはり甘みと絡み合ったまらない美味しい通販でも大人気!そして牛乳プリンは缶入り。最高品質の原料乳で味は濃厚冷やすと更に美味しさ♪常温保存が可能。最後にアチャ化ズブリーンです。のばりべつ牛乳

販売先は道の駅白鳥大橋記念館(みたらし)、ヨコハマドーバーなど。新しくうづら園直売店が開店してますので是非お近くください☆

株式会社 室蘭うずら園  
室蘭市石川町232-5  
営業時間 10:00~16:00  
定休日 なし  
電話 0143-55-6677  
FAX 0143-55-7306  
<http://www.uzura.co.jp>



近場で発見  
個性いるいる

乃の風リゾート  
菓フェ ガトー・ド・ボヌール  
洞爺湖温泉の  
ホタル乃の風リゾートの売店  
(セレクト108で売られています)  
8で売られています  
るの風葉  
エ「ガトード・  
ボヌール」では、  
伊達牛乳を使  
用したチーズ  
ケーキなど、パティシエ自慢の道産素材で  
作った焼き立てスイーツが並んでいます。  
中のクレーム・ブリュは洋文書をいただ  
いてから表面をこんがりと焼きあげ、あま  
い香りが漂い、もうガマンできない!カ  
リッとした焼きあがった表面にスプーンを入れ  
るとソフトなクリーム状のブリュがかかる  
。ミルク卵の風味「コクのラムレア」がどろ  
りで一つになって、あせりせりもろん持  
ち帰りもできますが、イートインスペースが  
あるので焼きたてを召し上がり自然を満  
喫しながらテラスで食べて  
リゾート気分もup!



乃の風リゾート  
菓フェ ガトー・ド・ボヌール  
洞爺湖町洞爺湖温泉29-1  
営業時間 9:00~18:00  
定休日 年中無休  
電話 0142-75-2600

ホタル乃の風リゾートの売店  
(セレクト108で売られています)  
8で売られています  
るの風葉  
エ「ガトード・  
ボヌール」では、  
伊達牛乳を使  
用したチーズ  
ケーキなど、パティシエ自慢の道産素材で  
作った焼き立てスイーツが並んでいます。  
中のクレーム・ブリュは洋文書をいただ  
いてから表面をこんがりと焼きあげ、あま  
い香りが漂い、もうガマンできない!カ  
リッとした焼きあがった表面にスプーンを入れ  
るとソフトなクリーム状のブリュがかかる  
。ミルク卵の風味「コクのラムレア」がどろ  
りで一つになって、あせりせりもろん持  
ち帰りもできますが、イートインスペースが  
あるので焼きたてを召し上がり自然を満  
喫しながらテラスで食べて  
リゾート気分もup!

株式会社 牧家 伊丹市弄月町1号 240-12  
Boccaオフィシャルショップ  
<http://www.eneloshop.jp/shop/boccashop/>  
Bocca SHOP 春天市場店  
<http://www.eneloten.co.jp/bocca-shop/>  
フリーダイヤル 0120-130-733(平日9:00~17:00 土日祝日休み)  
FAX 0142-223388(24時間受付)



洞爺湖白雪みるくぐるみ100g  
洞爺湖キャラメルプリン105g 各1個300円(税込)  
サイロ展望台  
洞爺湖町3-5  
営業時間 5~10月 8:30~18:00  
11~4月 8:30~17:00  
定休日 不定休  
電話 0142-87-2221



株式会社 牧家  
洞爺湖温泉の  
ホタル乃の風リゾートの売店  
(セレクト108で売られています)  
8で売られています  
るの風葉  
エ「ガトード・  
ボヌール」では、  
伊達牛乳を使  
用したチーズ  
ケーキなど、パティシエ自慢の道産素材で  
作った焼き立てスイーツが並んでいます。  
中のクレーム・ブリュは洋文書をいただ  
いてから表面をこんがりと焼きあげ、あま  
い香りが漂い、もうガマンできない!カ  
リッとした焼きあがった表面にスプーンを入れ  
るとソフトなクリーム状のブリュがかかる  
。ミルク卵の風味「コクのラムレア」がどろ  
りで一つになって、あせりせりもろん持  
ち帰りもできますが、イートインスペースが  
あるので焼きたてを召し上がり自然を満  
喫しながらテラスで食べて  
リゾート気分もup!

●牧家の白いプリン(内容量: 320g)  
●牧家のクリームプリン(内容量: 308g)  
●牧家のキャラメルプリン(内容量: 308g)  
●プリン三昧(1写真)  
(牧家の白いプリン、牧家のキャラメルプリン×各1本  
単品 4個入: 883円(税込) 2個入: 486円(税込)共に税込)  
プリン三昧(1写真) 2,974円(税込)

サイロ展望台  
洞爺湖を一望する  
ポットでお馴染みの「サイロ」展  
望台。ツアー客の立ち寄りどころにもなりつていて、売店では北海道のお土産を豊富に取り揃えています。

おやつの定番プリン♪今ではイロイロな食べる方もいらっしゃるようになりました。昔はプリンの素と牛乳を使って大きなボウルで作ったのを独り占めるのが夢だったわ…なんてことを思い返しながら食べる方もいらっしゃるようになりました。しかし、お好みは様々でようけど、「これはひとつ全種類制覇してみて下さい!私も完全制覇を目指します☆」



道内でもトップレベルの品質を誇る美味いのばりべつ牛乳を使った自慢のプリンは3商品♪「のばりべつプリン」は名前通りのトロトロ♪「白い甘みが自慢のリッチなプリン」。カラメルの香ばしいほる苦さがプリンの甘みと絡み合ったまらない美味しい通販でも大人気!そして牛乳プリンは缶入り。最高品質の原料乳で味は濃厚冷やすと更に美味しさ♪常温保存が可能。最後にアチャイズブリーンです。のばりべつ牛乳本来の甘さと自家製のクремリッチな甘みが見事にマッチ☆ほんのり甘酸っぱいアチャイズ味はお好みでブルーベリージャムやマーマレードにもとっても合いますよ♪こちらも常温保存可存であります。お店は旧札内小中学校を使用。高原の綺麗な空気と自然の中で食べるブリーンです。

株式会社 のばりべつ舗農園  
登別町石山17-3  
営業時間 10:00~16:00  
定休日 年中無休  
(年末・年始はお休み)  
電話 0143-85-3184

道内でもトップレベルの品質を誇る美味しいのばりべつ牛乳を使った自慢のプリンは3商品♪「のばりべつプリン」は名前通りのトロトロ♪「白い甘みが自慢のリッチなプリン」。カラメルの香ばしいほる苦さがプリンの甘みと絡み合ったまらない美味しい通販でも大人気!そして牛乳プリンは缶入り。最高品質の原料乳で味は濃厚冷やすと更に美味しさ♪常温保存が可能。最後にアチャイズブリーンです。のばりべつ牛乳本来の甘さと自家製のクремリッチな甘みが見事にマッチ☆ほんのり甘酸っぱいアチャイズ味はお好みでブルーベリージャムやマーマレードにもとっても合いますよ♪こちらも常温保存可存であります。お店は旧札内小中学校を使用。高原の綺麗な空気と自然の中で食べるブリーンです。

●牛乳プリン 1個278円(税込)  
4個セット 1,080円(税込)

●とろ~りプリン 1個324円(税込)  
4個セット 1,080円(税込)

株式会社 のぼりべつ舗農園  
登別町石山17-3  
営業時間 10:00~16:00  
定休日 年中無休  
(年末・年始はお休み)  
電話 0143-85-3184

まいこのマドレーヌ  
白老郡白老町石山17-183  
営業時間 10:00~17:00  
毎週日曜日  
電話 0144-83-5346

自然豊かな白老町の小さなお菓子屋さん。無添加・防腐剤不使用で地元の卵・道産の牛乳・キャラメル牛乳など、素材にこだわった手作りのスイーツを作っています!「新鮮牛乳のコクとちつとした食感が特徴の白いプリン」。香ばしいカラメルゼークと柔らかいプリン。濃厚でなめらかな柔らかプリン「クリーミーブリュ」。そして一番人気は、新鮮な卵黄をたっぷり使ったしっかりとした食感の「カスタードブリュ」。甘さは控えめ、素材で優しい味のプリンたち。地元の物産展にも出店し、その美味しさに魅了されたお客様の「ファン」が拡散中☆これは地元の私たちが食べないわけにはいきません!幸運な私たちが貰える味あれ♪お店に行くと他のスイーツも食べたくなっちゃう☆

●雪苺からクリームブリュ、白いプリン、カスタードプリン各1個373円(税込)