



ゆりほりん

あまい思い出



～HISTORY～



由利高校生からの提案で プロジェクトがスタート

由利高校生より、市特産品の知名度の低さについて問題提起。

本市産フルーツを使った
特産品開発に着手



国際プリン協会会長を アドバイザー招聘

国際プリン協会会長である“濱口竜平”氏を招聘。

レシピ開発、パッケージ
デザイン、PR方法等にご
協力いただく



リンゴ生産農家への 収穫体験

仕入れ先であるリンゴ農家を訪問し、収穫体験。

リンゴの特徴や農家の
想いを学習



市内イベントでの 販売会を実施

およそ4ヶ月かけて完成。
“ゆりほんじょうマルシェ”
にて初お披露目。

約400個のプリンを
見事完売!



ゆりぷりん

あまい思い出

カラダにうれしいポイントいろいろ
添加物不使用のフルーツプリン!



- 着色料・保存料・添加物不使用!
- クラニュー糖などの白砂糖不使用!
- 地元産のフルーツを使用!
- 地元産のジャージー牛乳を使用!

使う砂糖は

「和三盆糖（香川県産）」

「てんさい糖（北海道産）」

「粗糖（鹿児島県喜界島産）」

「天日塩（石垣島）」を独自ブレンドした

“オリジナルクラフトシュガー”