

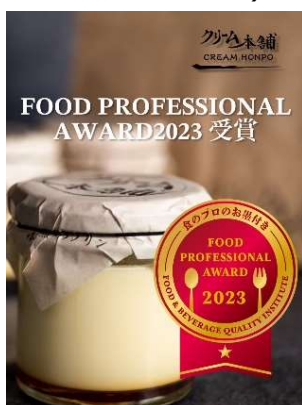
スイーツ/受賞

「クリーム本舗」クリームプリン・ブリュレクレープ、「TARUTOYA」栗のモンブランが「FOOD PROFESSIONAL AWARD 2023」を受賞！ クレープ部門は初受賞で2つ星、エントリー全3商品が星獲得

株式会社CREAM HONPO(本社：大阪府堺市、代表取締役社長：吉野 繁)が運営するスイーツ専門店「クリーム本舗」の「クリームプリン」と「ブリュレクレープ」、姉妹会社が運営するタルト専門店「TARUTOYA」の「栗のモンブラン」が2023年8月31日(木)、日本の食品品評会「FOOD PROFESSIONAL AWARD 2023」において2つ星(ブリュレクレープ)と1つ星(クリームプリン・栗のモンブラン)をそれぞれ獲得いたしました。



2つ星の「ブリュレクレープ」



1つ星の「クリームプリン」



1つ星の「栗のモンブラン」



23時までオープンする「クリーム本舗」

■ 人気3商品が星獲得！クレープ部門は初の快挙

今回、CREAM HONPOグループがFOOD PROFESSIONAL AWARD 2023にエントリーした3つの商品が全て星を獲得しました。

2つ星を獲得したブリュレクレープは、クレープ部門として初受賞となります。1日最大500個売れる人気商品で、表面のかりかりとしたキャラメリゼともちもちのクレープ生地で包んだ濃厚なとろとろ自家製プリンの食感の違いが楽しめる一品です。1つ星を獲得したクリームプリンは、1日最大800個売れる「クリーム本舗」の看板商品です。添加物を一切使わず、低温で長時間ゆっくりと蒸らすことで、口の中でとろけるような滑らかな口当たり仕上げました。

同じく、1つ星を獲得したTARUTOYAの栗のモンブランは、タルト生地に、アーモンドクリームや生クリーム、糸状に細く絞った濃厚な栗ペーストを重ね、渋皮栗の甘露煮をトッピング。甘さを控えめにし、栗本来の素材を生かしています。

■ FOOD PROFESSIONAL AWARDとは

【公式HP <https://food-pro-award.com/>】

FOOD PROFESSIONAL AWARDは、食に関わる国家資格を有する「食のプロ」が食品や飲料、飲食店のメニューのクオリティを審査する日本の食品品評会です。味はもちろんのことコストパフォーマンスやコンセプト、原材料、オリジナリティ、栄養面、見た目など多角的に商品を審査し評価を行います。厳しい審査基準を満たした商品には、食のプロのお墨付きとして1つ星～3つ星が授与されます。

■ 受賞商品

※価格は全て税込

【受賞ランク 2つ星】

販売店舗：クリーム本舗

商品名：ブリュレクレープ

価格：648円

【受賞ランク 1つ星】

販売店舗：クリーム本舗

商品名：クリームプリン

価格：410円

販売店舗：TARUTOYA

商品名：栗のモンブラン

価格：580円

< 取材に関するお問い合わせ >

■受賞商品のこだわり

【ブリュレクレープ（2つ星）】

1日最大500個販売。50種類以上のクレープの中でダントツ1番人気商品。表面をサトウキビ糖でカリカリにキャラメリゼし、1枚ずつ手焼きするもちもちのクレープ生地で濃厚なとろとろ自家製プリンを包み込みました。食べ進めるうちに、さまざまな食感の違いを楽しめる贅沢なスイーツです。

【クリームプリン（1つ星）】

1日最大800個売れる「クレープ本舗」の看板商品です。添加物を一切使わず、低温で長時間ゆっくりと蒸らすことで、口の中でとろけるような滑らかな口当たり仕上げました。プレーン以外にも、多数フレーバーをご用意。容器は瓶を採用し、手土産にもおすすめです。ECサイトでも販売しています。

【栗のモンブラン（1つ星）】

タルト生地に、アーモンドクリームや生クリーム、糸状に細く絞った濃厚な栗ペーストを重ね、渋皮栗の甘露煮をトッピング。食感のアクセントとして、アーモンドクリームと生クリームの上に、刻んだ渋皮栗を挟んでいます。栗本来の素材を生かすため、甘さを控えめで、あっさりとした生クリームを使用しています。

■「クリーム本舗」について

2015年12月、大阪・堺市の人通りがほとんどない住宅街に1号店をオープン。たった5坪の小さな店にも関わらず、坪月商は最高50万円を超えました。現在は大阪を中心に、関西・関東・九州に22店を展開するスイーツ専門店です。ケーキ、アイスクリーム、クレープ、パフェ、焼き菓子など100種類以上の商品を豊富にそろえています。全店舗23時まで営業し、カフェやテイクアウトでご利用いただけます。

パティシエが監修した商品は、厳選した卵や小麦粉などの素材を生かし、味だけでなく、食感や見栄え等にもこだわっています。



■会社概要

社名：株式会社CREAM HONPO

代表取締役社長：吉野 繁

設立：2015年12月

事業内容：スイーツの製造・販売、店舗コンサルタント

店舗情報：【大阪府】堺店・あびこ店・深井店・松原店・高石店・泉佐野店・枚方店・交野店・門真店・

岸和田店・セブンパーク天美店

【兵庫県】姫路店・神戸西店

【和歌山県】岩出店

【奈良県】天理店・葛城店・桜井店

【滋賀県】大津店

【東京都】八王子店

【埼玉県】鶴ヶ島店・熊谷店

【福岡県】箱崎店

ウェブサイト：<https://creamhonpo.crayonsite.net/>

Instagram：<https://www.instagram.com/creamhonpo>

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社CREAM HONPO 担当：矢野 TEL：080-4561-9113 EMAIL：s.creamhonpo@gmail.com