

## 焼プリンタルト

無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：①プリンとタルトを組み合わせたデザートです。  
 ②口当たりの良いプリンとサクッと焼き上げたタルトの味わいが特徴です。  
 ③容器のタルトも食べられます。

参考価格		規格	30g × 40個 / 2合
分類	無加熱摂取冷凍食品		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

自然解凍でお召し上がり下さい。

解凍時間：常温25℃で

1個：約30分

1箱：約4時間

● **使用原材料・構成比** ※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料
(タルト)				砂糖	日本(加工地)	6.10	
小麦粉	日本(加工地)	23.80	小麦	脱脂粉乳		4.60	乳
マーガリン	日本(加工地)	14.30		ミルクカルシウム		0.50	乳
砂糖	日本(加工地)	7.10		香辛料		φ	
鶏卵	日本	3.60	卵	水		22.60	
食塩		φ		(使用添加物)			
(使用添加物)		使用		キシロース		0.80	
香料				増粘剤(キサンタンガム)		0.20	
(カスタードクリーム)				乳化剤		0.10	大豆
乳又は乳製品を主原料とする食品	日本(加工地)	10.20	卵・乳	香料		使用	乳・大豆
加糖卵黄	日本(加工地)	6.10	卵	計		100	



◎ 製品製造地 国内 (山形県)

● **公的機関による検査結果**

### 試験成績証明書

証明書番号 UCA03312 01  
 生産者：日東ベスト(株)

**品名：焼プリンタルト**  
 栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RAE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
387	6.1	21.6	42.1	0.34	135	130	16	140	0.5	0.6	43	0.05	0.15	0	1.0

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3,000以下/g	陰性	陰性	陰性/25g

\* 衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

**公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿**  
 2020年10月15日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は上記の通りです。

2020年11月2日  
 一般財団法人 **食品環境検査協会**



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

● **お問い合わせ**

学流協生産会員



## 日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27  
 営業本部 〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1

☎0237(86)2100  
 ☎047(477)2110

<http://www.nittobest.co.jp/>

# 食ものがたり

## 〈プリンの歴史〉

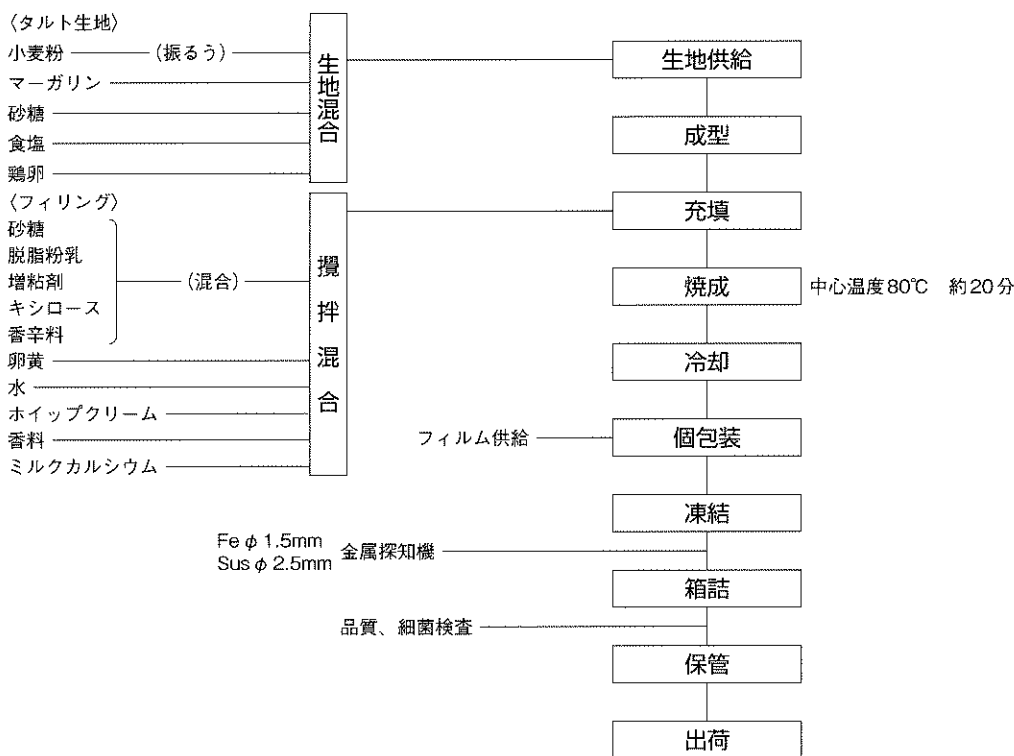
元祖カスタードプリン、イギリスでつくられました。この頃のプリン、パン屑、小麦粉、ラード、レーズン、卵、果実を混ぜ合わせ、塩やスパイスで味付して蒸したものでした。デザートと呼べるものではなく、航海中の保存食としてつくられていたそうです。

12世紀頃からヨークシャー・プディングが登場し、16世紀後半では甘くないカスタードクリームを詰めたようなヘイスティ・プディングが、19世紀後半には、小麦粉なしの甘いカスタードクリームを焼いたパートン・クリームが出現します。

イギリスでは、プリンとはホットケーキのようなものを一般的に指す意味合いが強いそうです。現在でもデザートとしてでなく肉料理といっしょに食べています。ですから、プリンはイギリスでは、庶民の食べ物としての扱いにしかありませんでした。初めて料理としてのカスタードプリンになったのは、フランスに渡ってからのことで、18～19世紀のフランス食文化が開花している時期のことです。フランスではクレームランウェルと呼ばれています。ランウェルとは、ひっくり返したという意味で、お皿に逆にして盛りつけるところからついた名前です。

プリンはイギリスに生まれ、フランスで育った長く深い歴史をもったお菓子なのです。

## 製造工程図



### 学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

### 開発食品選定委員（学識者）

委員長	田島 真	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	原島恵美子	神奈川工科大学准教授	〃	石田 裕美	女子栄養大学教授
〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員	〃	石川久美子	(公社) 全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会(略称:学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03 (5298) 6125

E-mail : grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/