

プロをも越える「味覚センサー」の舌で見た、飲料、食品の「これまで」と「これから」をレポート！

Report No.
2005-202

2020年の流行?! 硬めプリンの味と食感の特徴とは?

InstagramなどのSNSでレトロな写真を撮ることができるとして人気の“硬めプリン”。硬めプリンの流行は、昭和スタイルの喫茶店の流行が再来していることが理由の一つだと考えられている※1。コンビニではこの流れをいち早く取り入れ、食感に特徴を持たせたプリンが続々と販売されている。今回は、コンビニで購入できるプリンの中で一番固いプリンはどれなのか、またそれらの味わいにどのような特徴があるのかを調査した。

図1. 硬さと粘り

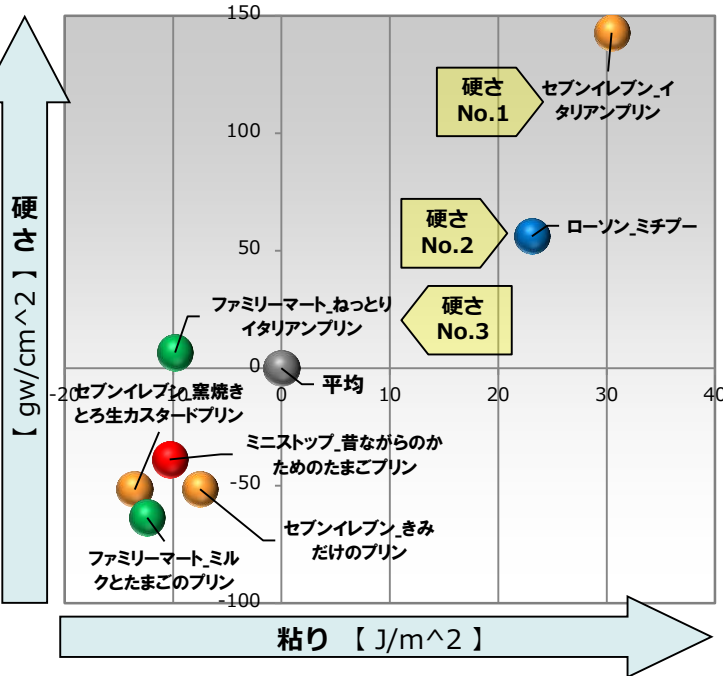
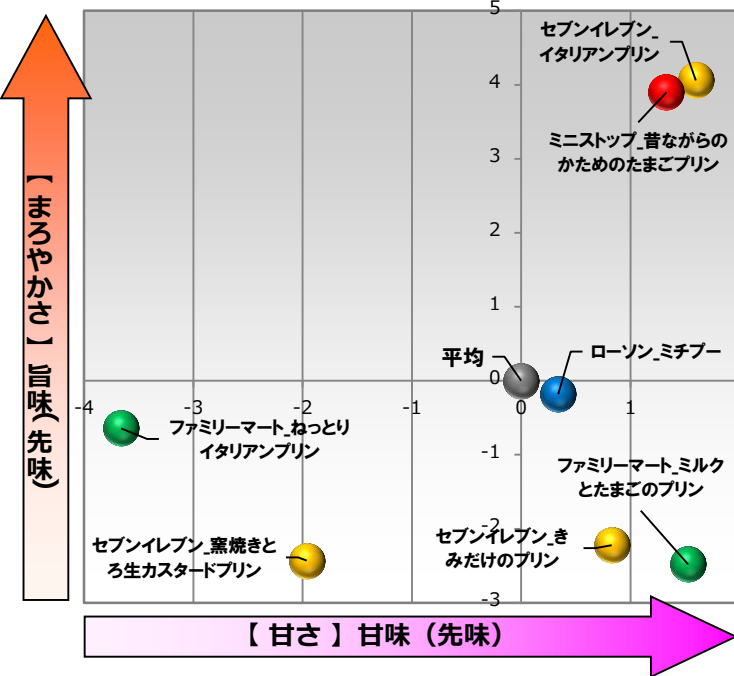


図2. まろやかさと甘さのバランス



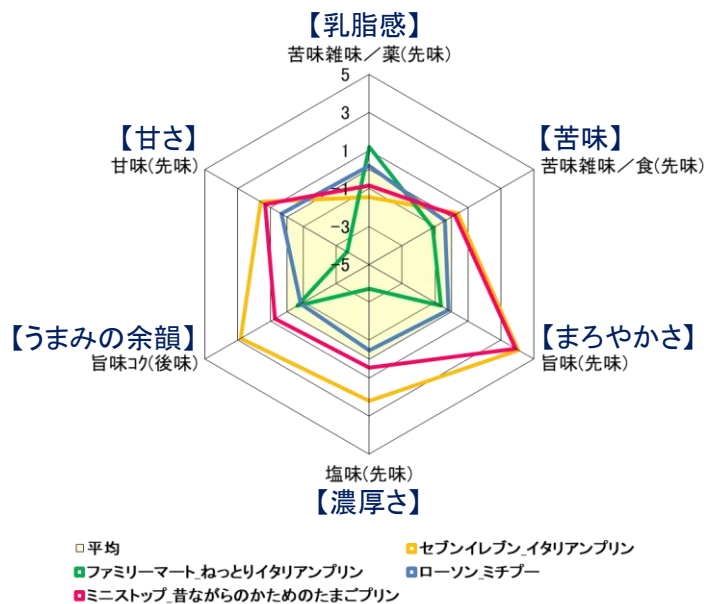
今回測定した7品の平均を基準とし、図1に硬さと粘りを示した。最も硬かったのは「イタリアンプリン(セブンイレブン)」であり、最も柔らかい「ミルクとたまごのプリン(ファミリーマート)」の約3.2倍の硬さであった。また、硬さに特徴のあるプリンの中でも、「イタリアンプリン(セブンイレブン)」と「ミチプー(ローソン)」は粘りも強く、硬さだけでなくもちりとした食感も特徴だと考えられる。

図2には、まろやかさと甘さのバランスを示した。最も食感が強かった「イタリアンプリン(セブンイレブン)」は味も強く、インパクトのある濃厚な味わいであり、「ねっとりイタリアンプリン(ファミリーマート)」は、あっさりとした味わいが特徴的だと考えられる。「ミチプー(ローソン)」は、比較的平均に近い味わいだったが、強めの食感が満足感に繋がっていると考えられる。柔らかい食感が特徴の「薫焼きとろ生カスタードプリン(セブンイレブン)」は、うまみと甘さが控えめなすっきりとした味わいであった。柔らかい食感は味が溶出しやすいため、味を控えめにする事で食感とのバランスをとっていると考えられる。

図3には、食感に特徴のある商品の味バランスを示した。「ねっとりイタリアンプリン(ファミリーマート)」は、乳脂感が強いコク深い味わいであり、「昔ながらのかためのたまごプリン(ミニストップ)」と「イタリアンプリン(セブンイレブン)」は、全体的な味わいは強いが、カラメル由来と考えられる強めの苦味がアクセントになっているのだろう。

硬さNo.1~3のプリンは食感を特徴としている商品だが※2、ただ硬いだけではなく、粘りを併せ持った新食感のプリンであった。いち早く流行が反映されるコンビニスイーツには今後も注目していきたい。

図3. 味のバランス



※1 東洋経済ONLINE「昭和系「硬めプリン」再び人気を集めている理由」(2020年1月17日)
※2 セブンイレブン公式HP、ファミリーマート公式HP、ローソン公式HP

本レポート内容に関するお問い合わせ、味トレンドレポートに、題材として取り上げてもらいたいテーマのご希望は、弊社担当までご相談ください。

□記載されている味覚データは、株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー (URL: <http://www.insent.co.jp/>) の味覚センサー (TS5000ZまたはSA402B) にて測定、解析した。結果は相対値であり、「測定値1.0の差異=濃度換算で20%の差=人間が感じられる差異」と設定されている。
□本レポートのお問い合わせ先: 株式会社味香り戦略研究所マーケティングサービス部 request@mikaku.jp まで