NEWS RELEASE
２０２６年１１月５日
株式会社京阪ザ・ストア

バニラ香る正統派「京阪ザ・プリン」が「くふうトクバイ おいしいもの総選挙 2026」スイーツ部門にて【入賞】！

入賞感謝セールを実施します！

株式会社京阪ザ・ストア（本社：大阪市中央区　代表取締役：達川俊夫）は、自社工場で製造するオリジナルスイーツ「京阪ザ・プリン（マダガスカル産バニラビーンズ入）」が、全国のスーパーマーケットから集まった“推しのオリジナル商品”を生活者の投票で決定する「くふうトクバイ おいしいもの総選挙 2026」スイーツ部門において【入賞】したことを記念し、直営各店舗にて入賞感謝セールを実施いたします。

「京阪ザ・プリン」は、余計なものを一切足さないシンプルで素朴な美味しさを追求した王道の正統派プリンです。シリーズ累計販売数 20 万個を突破した看板商品として、スーパーマーケット「フレスト」「THE STORE」や食の商店「もより市」、「京阪百貨店」などで地域の皆さまに幅広く親しまれています。

京阪ザ・ストアは、これからも安心安全で品質の良い商品の開発・販売を通じて、お客さまの豊かな食生活のお役に立つ店舗を目指してまいります。詳細は別紙をご覧ください。



▲自社工場での製造風景



▲京阪ザ・プリン
（マダガスカル産バニラビーンズ入）

「くふうトクバイ おいしいもの総選挙 2026」

チラシ・買い物情報サービス「くふう.トクバイ」が主催する、全国のスーパーマーケットが自慢のオリジナル商品をエントリーし、一般投票で各部門の No.1 を決める参加型イベント。節目となる第 5 回を迎えた本選挙は、参加企業 125 社、エントリー総数 436 商品と、前年の 381 商品を大幅に更新する史上最多規模となった。投票は 2026 年 9 月 1 日から 23 日までの 23 日間で実施。スイーツ部門を含めた 5 部門にて、計 45 商品が受賞した。

【別紙】

◆ 商品概要 ◆

・商 品 名：京阪ザ・プリン（マダガスカル産バニラビーンズ入）
・販売価格：258 円（参考税込価格。以下同様）
・商品特長：「香り豊かなオーソドックスなプリン」をコンセプトに、自社工場で製造を行っております。150ｇと容量もしっかり入った、満足感のある仕上がりです。「バニラの王様」とも呼ばれるフルーティーな香りをもつ「マダガスカル産バニラビーンズ」をしっかり加えたことで、一口目から上質な香りを楽しむことができます。余計なものを入れず、「卵」「牛乳」「グラニュー糖」をベースにしたオーソドックスな味わいとなります。
・取扱店舗：フレスト、THE STORE、もより市、京阪百貨店など

◆ 入賞感謝セール概要 ◆

スーパーマーケット「フレスト」「THE STORE」

・セール期間：11/6(金)～8(日)、11/13(金)～15(日)、11/20(金)～23(月・祝)、11/27(金)～29(日)
・セール内容：通常 1 個 258 円の「京阪ザ・プリン（マダガスカル産バニラビーンズ入)」を、2 個 486 円・3 個 702 円・4 個 908 円の特別価格でご提供。お得なまとめ買いセールを開催いたします。
・対 象 店 舗：（フレスト）香里園店・寝屋川店・天満橋店・松井山手店・長尾店
（THE STORE）枚方モール店

食の商店「もより市」

・セール期間：11/9(月)～13(金)
・セール内容：通常 1 個 258 円の「京阪ザ・プリン（マダガスカル産バニラビーンズ入)」を、2 個 493 円の特別価格でご提供。あわせて同シリーズの「京阪ザ・プリン（渋皮マロンのモンブラン)」（通常 1 個 355 円）も、2 個 687 円の特別価格にて販売いたします。
・対 象 店 舗：地下鉄新大阪駅・淀屋橋駅・天満橋駅・京橋駅内・京橋駅外・門真市駅・大和田駅・萱島駅・寝屋川市駅・香里園駅・石清水八幡宮駅・中書島駅・丹波橋駅・祇園四条駅・三条駅・出町柳駅

◆ 開発秘話とこだわりの特長 ◆

1. 流行を追わず「長く愛される定番の味」を追求した王道プリン

自社開発のスイーツにおいて、目まぐるしくトレンドが移り変わるコンビニスイーツ等とは一線を画し、「長く愛される定番の味」にこだわり、プリンやクッキーなどの「オーソドックスなもの」「ど定番なもの」を中心に、だれが食べてもおいしくてほっとする味を目指し開発しています。その一つの形が「京阪ザ・プリン」です。

2. 「卵・牛乳・砂糖・バニラのみ」余計なものを足さないシンプル製法

原材料は「卵・牛乳・砂糖・バニラビーンズのみ」という極めてシンプルな構成です。牛乳には京阪ブランドのものを使用し、余計な原材料は加えません。仕上がりになるべくばらつきが出ないようにすることも重要であり、「シンプルに、安全に、失敗の少ない製造方法」を選んでいます。

「*余計なものを入れないからこそ、素朴で自然な味わいが生まれる。添加物を使わないことが味の違いにつながり、そこに気づいてくれるお客様もいると信じています。(開発担当)*」

3. 街のケーキ屋さんのような「手作りの味」とシリーズ累計 20 万個超の圧倒的支持

専属パティシエのレシピとスタッフの丁寧な手作業が組み合わさることで、街のケーキ屋さんのような温かみのある「手作りの味」を実現しています。まっすぐで優しい味わいは圧倒的な支持を集め、看板商品へ成長しています。京阪百貨店の売り場にも並ぶ人気スイーツとなっており、お客さま座談会でも、「甘さがちょうどいい」「ちょっとした手土産に良さそう」とのお声をいただいております。

お客さま座談会や製造現場の様子を

右記二次元コードよりご覧いただけます。

座談会の様子　　製造現場の様子