

ふうせんプリン新発売！

2011年2月8日 朝日新聞

風船の中に手作りプリン 「割って味わって」



福山 障害者作業所が発売

社会福祉法人「アンダンテ」が運営する障害者作業所「ジョイ・ジョイ・ワーク引野」（福山市引野町南1丁目）が、風船に手作りプリンを入れた新商品「写真」を発売

売した。つまようじを刺すと風船がはじけ、まん丸の白い豆乳プリンが現れる。池田正則理事長は「子どもたちに楽しみながら食べてもらいたい」とPRしている。1個150円。

宮城県産大豆で作った上質の豆乳に、生クリームや砂糖などを加えた。注射器のような道具で吸い取り、風船に一気に注入。冷やして固まると

完成だ。フルーツソース（イチゴとブルーベリーの2種類）をかけて食べる。

作業所には、身体や精神的障害を持つ男女43人が通う。これまで就労支援事業として、豆腐や「おからかりんとう」を手作りし、販売。「風船ぷりん」は昨年12月、見た目に楽しい新商品を作ろうと、職員が発案した。

風船を割った後も、まん丸になるようにゼラチンを増やすと、硬くなり、甘みも感じにくくなった。しかし軟らか過ぎると、皿にだらしなく広がる。職員らが1カ月試した末、硬めのプリンにフルーツソースをかけることに。フルーツの酸味とプリンの控えめな甘さがマッチした。

職員と通所者が協力して1週間に約200個を製造、同所などで販売する。池田理事長は「衛生面に気を配ったり、材料の分量を量ったりする作業は、就労支援にも役立つ」。通所者の坂本愛美さん（22）は「あっさりしておいしい。食べてみて」と話していた。問い合わせは同所（084・971・8600）へ。

（中野寛）

2011年2月8日 朝日新聞