



大正ロマンあふれる ぷりん専門店

日光ぷりん亭は、
日光東照宮・神橋の近くにある、
古民家をリノベーションした
大正ロマンあふれる、かわいいレトロなお店です。



営業時間 10:00~16:00

定休日 不定休(季節により変更あり)
※お出かけの際はFacebookをご覧いただきか、
お問い合わせください。



自動車 国道119号(日光街道沿い)

JR日光駅 徒歩24分 タクシー4分

東武日光駅 徒歩20分 タクシー4分



T321-1401 栃木県日光市上鉢石町1017番地

TEL:0288-25-6186 FAX:0288-25-6185

<http://nikko-pudding.jp/>





日光珈琲ぷりん▶



日光珈琲ぷりん▶

素材本来の味にこだわり、
ひとつひとつ丁寧に手づくりする。
濃厚なめらか日光ぷりん。

季節ぷりん



▲ショコラぷりん



▲モンブランぷりん



▲かぼちゃぷりん



▲抹茶ぷりん

日光ぷりん▶



◀みたらしぶりん



< 食材のこだわり >

日光産、栃木県産のこだわり原材料使用
牛乳は乳脂肪分4.0%以上、無脂固形分
9.0%以上の希少な日光霧降高原大笠牧場の
ブラウンスイス牛乳等を使用。卵は甘味
が強く、味の濃い那須御養卵と日光産卵
を使用。また、苺、醤油など、地元のこだわり
原材料を使用して作っています。



< プリン専門店としてのこだわり >

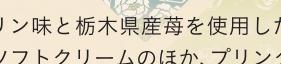
定番プリンの他にも、季節に合わせたプリンや、
数量限定プリンも販売しております。



< パッケージのこだわり >

プリンの瓶には、オリジナルロゴやキャラ
クターを印刷しているほかに、プリンに
掛ける掛け紙は、全部で14種類。季節ごと
に変わるプリンに合わせて変えています。

掛け紙 ▶



プリン以外にも

独自の配合のプリン味と栃木県産苺を使用した苺味
のオリジナルのソフトクリームのほか、プリンタルト
やオリジナルの苺スマージーなどもお召し上がり
いただけます。

