

京都の伝統野菜が、上質な“ご褒美プリン”に。

大人のための低カロリープリン 5 種、新発売

～ 1 個約 60Kcal×脂質 0.9g 卵・乳成分不使用で

食物繊維たっぷりの甘さ控えめのヘルシープリン～の発売



「京野菜で全国にヘルシーライフを」をスローガンに、高品質で希少な京野菜を使った加工食品の販売を行っている株式会社 Aperio（本社：京都市中京区、代表：中山祐子）は 2026 年 2 月 1 日（日）より、京都の伝統野菜・ブランド野菜を使ったプリン「エマ京野菜プリン」5 種類を自社サイトで販売開始致します。

堀川ごぼうや鹿ヶ谷かぼちゃといった生産量の少ない伝統野菜や、金時にんじんや京こかぶ、京丹波黒大豆などブランド産品に指定されている野菜のピューレを 50%以上使った、食物繊維豊富なプラントベースのプリンです。甘さ控えめで、素材の香りと旨みをしっかり感じられる“大人向けスイーツ”で、卵、乳成分、コレステロールゼロで、カロリーは平均 60kcal（一般的なカスタードプリン 180kcal）、脂質 0.9g（同 6.0g）と一般的なプリンと比べても圧倒的にヘルシーながらも独自の製法で、口当たりなめらかな食感に仕上げました。

健康志向の方はもちろん、ダイエット中の方や、糖質制限の方、ベジタリアンやヴィーガンの方々にもおすすめです。

京都の伝統野菜の個性を生かしたスイーツが出来上がりました。

京都の伝統野菜は、千年以上続く京都の食文化を支えてきた特別な野菜で、独自の風土・水・農家の技術によって育まれることにより、一般の野菜にはない独特の味・香り・彩りを持っています。

今回、新発売となる「エマ京野菜プリン」はこれら京都の恵みをそのままスイーツに仕上げました。

1個約60kcal、脂質0.9gという軽やかさながら、食物繊維はしっかり摂れ、野菜の感触を感じられるヘルシースイーツです。甘さは控えめで、素材の風味がふんわりと広がる上質な味わい。罪悪感なく楽しめる、毎日のご褒美にぴったりの京風プリンです。金時にんじん、京こかぶ、鹿ヶ谷かぼちゃ、水尾のゆず、丹波の黒枝豆、堀川ごぼうなど、京都を代表する野菜のそれぞれの素材が持つ香りや旨みをしっかり感じられるスイーツに仕上げました。食後のデザートや夜のリラックスタイム、ヘルシーなギフトにも最適。京都らしい上品な風味を、ぜひご自宅でお楽しみください

◆金時にんじんと甘酒豆乳のプリン

京都上鳥羽で江戸時代から「金時にんじん」を生産している、銭谷さんのにんじんを使ったプリンです。京の冬を彩る金時にんじんの上品な甘みを生かし、甘酒と豆乳のまろやかさを合わせた、やさしく滋味深いプリンです。

容量：100g 価格：580円（税抜）／1個



◆京こかぶと水尾のゆずのプリン

京都京北町の4農家がつくるこかぶが「京こかぶ」と名のれ、京都のブランド産品に指定をされています。このこかぶのまろやかな甘みを生かし、ゆずの爽やかな香りをそっと重ねた、やさしい味わいの和プリンです。こかぶならではのすっきりとした旨みが、プリンのなめらかな口どけと調和し、後からふわりと広がるゆずの香りが上品な余韻を添えます。

容量：100g 価格：580円（税抜）／1個



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 Aperio(アペリオ) 広報担当：上仲 昭広 TEL：075-662-5508 MAIL：contact@aperio1125.co.jp

◆丹波黒枝豆と宇治抹茶のプリン

京丹波の黒枝豆は11月に味が最も濃厚になります。11月に収穫された黒枝豆をプリンに仕上げました。

黒枝豆のほっくりとした旨みをそのまま生かし、宇治抹茶の上品な香りとほろ苦さを重ねた、和の贅沢を感じるプリンです。黒枝豆の自然な甘みとコクが、抹茶の深い風味と調和し、ひと口ごとに豊かな味わいが広がります。

容量：100g 価格：580円（税抜）／1個



◆鹿ヶ谷かぼちゃと黒糖のプリン

京都の伝統野菜「鹿ヶ谷かぼちゃ」。瓢箪の形をした非常に珍しいかぼちゃです。濃厚なかぼちゃの旨みと、黒糖ならではの深いコクが重なり合う、まろやかなプリンです。ひと口食べれば、かぼちゃの自然な甘さがふわりと広がり、後から黒糖の香ばしい余韻が静かに続きます。

容量：100g 価格：580円（税抜）／1個



◆堀川ごぼうとくるみのプリン

堀川ごぼうは京都の名産品で、太さは10cm以上あり、肉質が柔らかく風味豊かなごぼうです。くるみの濃厚な旨みと合わせた“和のブリュレ”のようなプリン。ほのかな土の香り、ナッツの深いコク、そしてなめらかな口どけを楽しんで下さい。

容量：100g 価格：580円（税抜）／1個

原材料の一部に大豆、アーモンド、くるみ、ごま、オレンジ、りんごを含みます。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 Aperio(アペリオ) 広報担当：上仲 昭広 TEL：075-662-5508 MAIL：contact@aperio1125.co.jp

当社は 2025 年 1 月に京都の伝統野菜を使ったドレッシング 5 種類を発売しました。このドレッシングの発売に際しては、野菜の生産者のもとを訪れ、鮮度が高く高品質な京野菜を出来るだけそのままに、余計な調味料や添加物を使用せずに商品化したいと考えていました。そこで、京野菜を全体の 50%以上含み、お酢とお塩（又は塩麹）加え、保存料や酸化防止剤などは一切加えないシンプルなドレッシングをつくりました。発売以来、売上は好調で、お客様よりは京野菜の美味しさを再認識できたなどのお声を頂くことができました。

「京野菜の魅力を発信できる商品開発」は当社のミッションでもあり、お客様やバイヤー様からも京野菜の加工品の第 2 弾ができないかという相談を受けました。京野菜は料理としての認知は高いものの、スイーツとしての活用はまだ少ない状況であり、観光客の増加や健康志向の高まりにより、「甘さ控えめで上質な大人向けスイーツ」の需要が拡大しています。そこで当社は、京野菜の魅力を新しい形で発信するため、本商品を企画しました。

今回紹介しました、京野菜プリン「エマ京野菜プリン」は、下記の展示会にてお披露目させていただきます。

・ 2026 年 2 月 4 日～6 日 東京ビックサイト（東展示棟 東 4 ホール T03-43）

第 39 回グルメショー2026 春

・ 2026 年 3 月 11 日～12 日 みやこめっせ 京都知恵産業フェア 2026

株式会社 Aperio について

創業は 2013 年に京都祇園で「Bar Emma」を始めました。コロナで客足が遠のく中で、補助金を頂き、地元京都の伝統野菜・ブランド野菜を使ったドレッシングの製造販売を始めました。生産量が少なく、栽培が難しい京野菜が更に世の中に広まればという思いで作っています。

【会社概要】



社名：株式会社 Aperio

本社所在地：京都市中京区西ノ京中御門西町 98

代表取締役：中山 祐子

事業内容：Bar Emma の経営、食品製造販売業、EC サイトの運営

設立：創業 2013 年 11 月（2019 年 2 月より法人化）

HP：[https:// emmakyoto.shop](https://emmakyoto.shop)