

お風呂あがりに食べたくなる  
プリンできあがりしました。



おいしいプリンには理由がある



### seseragi no kodawari **1** タズミの卵

良質な蛋白質と  
ビタミン・ミネラルが  
詰まった栄養豊富な濃厚卵。  
天然地下水と天然飼料のみで  
育てられた親鶏から生まれます。  
福米呂馬瀧ではクリーミーで  
まろやかに仕上げるため  
卵黄のみを使用しています。

### seseragi no kodawari **2** 大山

鳥取県大山乳業農協の  
牛乳と生クリームを使用。

飼育方法や生産方法にこだわり、  
自然な味を実現。

牛乳は、ほんのり甘くあとくちすっきり。  
生クリームは、生乳のおいしさを  
そのまま活かし、しっかりとした  
味わいが特徴です。



ひとつ一つを丁寧に

からだに優しいだけでなく、  
おいしさにもこだわったプリンを作りたい  
そんな考えからはじまった福米呂馬瀧



何度も試作を重ね 厳選された原材料で  
無着色・無添加の誰でも安心して食べられる、  
そんなプリンを1つ1つ店内で作っています。  
もろろん、カラメルソースも手づくりです。

### せせらぎの湯特製 風呂桶 容器



OPEN



風呂桶カップは  
お米が測れる1合サイズ！  
※すり切り1杯でお米1合です



ここでしか味わえない



お食事処 せせらぎ亭 だけ！  
限定仕様の福米呂馬瀧も提供しております。