



成田ファームランド
プリン工房

Narita Farm Land
Pudding Factory



成田ファームランド
バウム工房

Narita Farm Land
Baumkuchen Factory



卵のデザートの代表格であるプリン

バウムクーヘンの卵の技術を活かし

手がけたスイーツ第二弾

多種多様な果物と組み合わせやすく、

バリエーションが豊富な商品を展開していきます。

とろけるような舌触り

天然のバニラビーンズの香り

すべての素材にこだわった贅沢なプリンです。

怒り顔さえも笑顔に変えるプリン

そんなプリンを目指しております。

小さな容器にあふれるばかりの想いを詰めこんだ

秀じいのプリンをお楽しみください。



秀じいにとって「忘れられない思い出の味」、

千葉・成田の工房からはじまります。

おやつと言えば、ふかし芋だったあの頃に

初めて食べたバウムクーヘン。

素朴な甘さ、しっとりした食感、

何層にも重ねて焼きあげられた洋菓子。

あの味を、今でもはっきりと覚えています。

「幼いころのあの感動をたくさんの人に伝えたい」

そんな思いを一層一層に真心込め、

丹念に焼きあげました。

ひと口食べたら笑顔がほれる幸せなひととき。

秀じいのバウムクーヘンをお楽しみください。



成田ファームランド プリン工房

Narita Farm Land
Pudding Factory



天然バニラビーンズを使用した、
とろ〜り手作りのなめらかなプリン。

定番プリン



プレーン なめらか

驚くほどのなめらかさに
天然バニラビーンズの
香りがマッチしたプリン



プレーン ハード

時代とは逆走する、
しっかりとした固さが
特徴の田舎風プリン

おなじみのベリープリン

冬
限定



ストロベリー

秀じい農場の代名詞
いちごをジュレに
流し込んだ究極のプリン

夏
限定



ブルーベリー

大粒のブルーベリーが
ゴロゴロと入った
贅沢なプリン



パannaコッタ いちご

生クリーム風味を活かし
いちごのソースと
絶妙にマッチさせた
パannaコッタ



いちごミルク

なめらかなミルクと
いちごのソースが
優しい味わいのプリン

旬の食材プリン



さつまいも

秀じい農場のさつまいもの
甘さがプリンとの相性も
絶妙なプリン

冬
限定



ゆず

酸味を控え、ゆずのさっぱり
した味だけを残した
上品なプリン

夏
限定



シャインマスカット

あっさりとした
マスカットの甘さが
爽やかなプリン

夏
限定



無花果

自然な甘さと
プチプチとした無花果の
食感が楽しいプリン

夏
限定



梨

爽やかな甘さの梨を
ふんだんに使用した
すっきりとしたプリン

その他、季節に合わせたプリンが今後も続々登場いたします。どうぞお楽しみにお待ちしております。

成田ファームランド バウム工房

Narita Farm Land
Baumkuchen Factory



ソフト ホール

千葉県産のこだわりの卵
を使用し、しっとりふわ
ふわでほんのりブラン
デーが香ります。



ハード ホール

外はさっくり、中はもっ
ちりの新食感。発酵バター
の香りがおいしさを引き
立てます。



ハニーバウム

ホール

六角堂のハチミツをしと
り米粉に練りこんだ心地よ
い甘さがたっぷりの味です。



ストロベリーバウム

ホール

秀じい農場のイチゴをふん
だんに使用し、イチゴの甘さ
と芳醇な香りが楽しめます。



ピーナッツバウム

ホール

香ばしいピーナッツをふん
だんに生地に練りこみまし
た。



アクセス

- 自動車でお越しのお客様：国道 51 号線沿い、成田空港より車 20 分。大栄インターチェンジより香取方面 5 分。駐車場をご利用ください。(20 台分あり)
- バスでお越しのお客様：千葉交通バスの京成成田駅⇄佐原駅、赤坂台バス停より徒歩 5 分となります。



ベリーいっぱいの観光農園

成田ファームランド

〒287-0211

千葉県成田市所 884 番地 2

TEL 0476-73-8314

FAX 0476-73-8315

MAIL info@narita-farmland.com

営業時間 9:00 — 17:00 不定休

<https://narita-farmland.com/>



WEB



instagram