



栄養成分表示

やさしく・おいしく「福福杏仁」で、楽しく栄養補給しましょう！

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	リン (mg)	カリウム (mg)
粉末1袋(150gあたり)	509	6	136	101	35	0.22	838	42	118
出来上がり量 約700gあたり (約10人前)	647	13	9	146	111	0.44	1065	234	428

※出来上がり量(約700g)は、福福杏仁150gと、お湯350cc、普通牛乳200ccの合計です。
※牛乳は日本食品標準成分表2015年版(七訂)の普通牛乳の数値を用いました。

本商品に含まれているアレルギー物質
(特定原材料及びそれに準ずるものを表示)

乳成分・ゼラチン

●原材料名：砂糖(国内製造)、難消化性デキストリン、デキストリン、ぶどう糖、ホエイパウダー、ゼラチン、寒天加工品、乳糖、バターミルクパウダー、脱脂粉乳、杏仁／貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、香料、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)

●賞味期限：製造日より1年

●保存方法：冷暗所に保存してください。

●規格：150g×10袋／ケース

●JANコード：4904871001653

使用上の注意

- 開封後は、吸湿しやすいので、すぐにご使用ください。●調理後は、お早めにお召し上がりください。
- 粉末中に原料由来の黒っぽい粒が見られることがありますが、品質には問題ありません。
- 沸騰させたお湯で作るとかたさにバラツキが出る場合があります。

バランスの、簡単手作りおやつシリーズ

好評発売中

やさしく・おいしく
サンサンマンゴープリン



ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプのマンゴープリン。

やさしく・おいしく
チョコとプリン



ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプのチョコプリン。

やさしく・おいしく
アイスムース



牛乳と混ぜ合わせて冷やし固めるだけで簡単にアイスが作れます！

やさしく・おいしく
ほうじ茶プリン



ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプのほうじ茶プリン。

やさしく・おいしく
つくってみようかん



ポットのお湯で簡単に作ることができる、やわらかくておいしい「ようかん」です。

Mr. バランスは様々な商品のパッケージに登場します。

商品とともに「ヘルス&スマイル」をモットーとし、

お客様にやさしさとおいしさ、そして笑顔を

お届けするマスコットキャラクターです。



マスコットキャラクター：Mr. バランス

ONE POINT!

バラフス株式会社

〒930-0813 富山市下赤江町1-6-34

Tel.076-441-4460 Fax.076-431-0264

<http://www.balance-b.jp>

お客様相談室

(受付時間：9:00～17:00*土・日・祝日は除く)

☎0120-144-817



やさしく・おいしく

ふくふくあんじん

福福杏仁

カルシウム
食物繊維
ちゃんと
とれますヨ。



ポットのお湯と牛乳で
簡単に作れる!!



やさしく・おいしく ふくふくあんじん 福福杏仁



Ca & 食物繊維
カルシウム

強化にオススメ！

ポットのお湯と牛乳で簡単に作れる、
粉末タイプの手作りおやつ！

おいしい杏仁豆腐

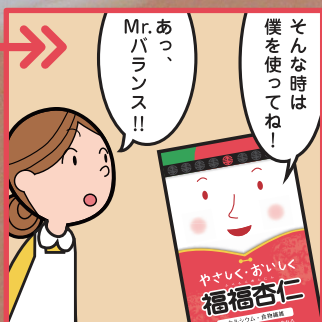
やわらかくて、



毎月15日は、中華の日！

中華の日：全国中華料理生活衛生同業組合連合会が定めた日で、
「15日＝中間の日＝中華の日」と設定されたそうです。
(参考：全国中華料理生活衛生同業組合連合会)

※写真は出来上がリイメージです



こんな時にオススメ



おやつに



食事のときのデザートに

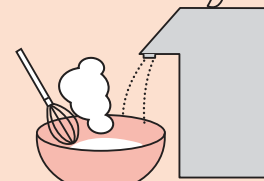


作り方



① ボールに「福福杏仁」1袋(150g)を入れます。

②



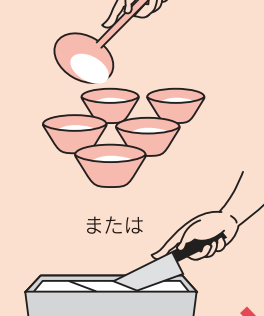
お湯350cc(90度以上)を加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。※沸騰させたお湯で作るとかたさにパラツキが出ることがあります。

③



牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。

④



型などに流し入れる。バットに流して、ひし形に切り分けてもOK! ※形が崩れやすい事もあります。

⑤



必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。

福福杏仁“アレンジ”レシピ



フルーツシロップ福福杏仁

<材料>

福福杏仁1袋(150g)、90度以上のお湯350cc、牛乳200cc／トッピング＝みかん、もも、パインなどフルーツ、ミントの葉／シロップ＝水、砂糖、レモン汁(お好みで)



トッピングで、楽しむ！

<作り方>

① ボールに「福福杏仁」1袋(150g)を入れ、90度以上のお湯350ccを加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。
②①に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
③バットに入れて冷蔵庫で冷やし固め、ひし形に切り分け、シロップをかけてフルーツを盛り付けます。

<杏仁シロップの作り方>
鍋に水500ccと砂糖100gを入れ火にかけてよく溶かします。お好みでレモン汁を加えます。

濃厚福福杏仁



<材料>

福福杏仁1袋(150g)、90度以上に温めた牛乳550cc

<作り方>

①ボールに「福福杏仁」1袋(150g)を入れ、90度以上に温めた牛乳550ccを加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。
②バットや型などに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。

よりミルク感を 楽しみたい方に！

フルーツソースがけ福福杏仁

<作り方>

①ボールに「福福杏仁」1袋(150g)を入れ、90度以上のお湯350ccを加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。
②①に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
③バットや型などに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
④お皿に盛り付け、市販のフルーツソースをかけて彩りよく飾り付けします。

<材料>

福福杏仁1袋(150g)、90度以上のお湯350cc、牛乳200cc／市販のフルーツソース 適量／フルーツ 適量／ミントの葉

