



やさしく・おいしく「ほうじ茶っプリン」で、楽しく栄養補給しましょう！

栄養成分表示	エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ー糖質 (g)	ー食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	リン (mg)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)
粉末1袋(150gあたり)	542	5	7	133	96	37	0.6	26	876	122
出来上がり量 約700gあたり (約10人前)	680	12	15	143	105	37	0.8	217	1103	431

※出来上がり量(約700g)は、ほうじ茶っプリン 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・大豆・ゼラチン
---	-------------

●原材料名：砂糖(国内製造)、難消化性デキストリン、ぶどう糖、植物油、デキストリン、ほうじ茶、ゼラチン、乳等を主要原料とする食品、寒天加工品、乳糖、乳蛋白、食塩／貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、カゼインナトリウム、乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆・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：4904871002421

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。●原料由来の黒褐色や白色の粒があることや、色調に違いが見られることがありますが、品質には問題ありません。
--------	---

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
福福杏仁



ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプの杏仁豆腐。

やさしく・おいしく
アイスto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
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!

バランス株式会社

〒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 ほうじ茶っプリン

カルシウム
食物繊維
ちゃんととれるよ！



ポットのお湯と
牛乳で
簡単、手作り!!



やさしく・おいしく

ほうじ茶プリン

Ca
カルシウム

& 食物
繊維



ほうじ茶 香る 美味しいプリン

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！

※写真は、出来上がりのイメージです。

おやつ時間に

こんな時におすすめ



食後のデザートに



作り方



1

ボールに「ほうじ茶プリン」
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。

3

牛乳 200cc を加え、
よく混ぜ合わせます。

4

バットやカップに
流し入れてください。
※形が崩れやすい
こともあります。

5

必ず冷蔵庫で
よく冷やし固めて
ください。

ほうじ茶プリン “アレンジ” レシピ



生クリームほうじ茶プリン

<作り方>

- ①ボールに「ほうじ茶プリン」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に生クリーム 200cc を加え、よく混ぜ合わせます。
- ③カップに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ④お好みでホイップクリームを盛り付けます。

生クリームで
コクのある味わいに！

<材料>

ほうじ茶プリン 1袋(150g)、
お湯 350cc、生クリーム 200cc、
ホイップクリーム 適量



トッピングほうじ茶プリン

<作り方>

- ①ボールに「ほうじ茶プリン」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カップに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。お好みでホイップクリームや栗、あんこなどを盛り付けて、彩りよく飾り付けます。

トッピングで、楽しむ！

<材料>

ほうじ茶プリン 1袋(150g)、
お湯 350cc、牛乳 200cc、
ホイップクリーム、あんこ、栗 適量



ようかんとほうじ茶の二層プリン

<作り方>

- ①ボールに「つくってみようかん」1袋(150g)を入れ、90度以上のお湯 300cc を加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。
- ②バット(半分)に流し入れ、冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ③ボールに「ほうじ茶プリン」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。
- ④③に牛乳 200cc を加え、よく混ぜ合わせます。
- ⑤冷やし固めた②に④を流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ⑥バットから取り出し、お好みの形に切り分けます。
桜の葉や桜の塩漬けを盛り付けて、
彩りよく飾り付けます。

<材料>

ほうじ茶プリン 1袋(150g)、
つくってみようかん 1袋(150g)、
※バランスの手作りおやつ製品
お湯 650cc、牛乳 200cc
桜の葉、桜の塩漬け 適量



桜の季節のイベントに！