



やさしく・おいしく「すっきりんごプリン」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)	鉄 (mg)
粉末1袋(150g)あたり	528	4	3	139	102	37	0.22	845	23	47	21
出来上がり 1袋あたり (約10人前)	666	11	11	149	112	37	0.44	1072	215	357	21

※出来上がり量(約700g)は、すっきりんごプリン 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・ゼラチン・大豆・りんご
-------------------------------------------	-----------------

●原材料名：砂糖(国内製造)、難消化性デキストリン、ぶどう糖、油脂調整粉末、ゼラチン、寒天加工品、りんご果汁パウダー/貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、香料、乳化剤、ピロリン酸鉄、着色料(クチナシ)、(一部に乳成分・ゼラチン・大豆・りんごを含む)

●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。

●荷姿：150g×10袋/ケース  
●JANコード：4904871002827

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や赤の粒が見られますが、品質には問題ありません。

バランスの、<sup>簡単</sup>手作りおやつシリーズ **好評発売中**

やさしく・おいしく  
**チョコとプリン**



やさしく・おいしく  
**福福杏仁**



やさしく・おいしく  
**アイストムース**



やさしく・おいしく  
**つくってみようかん**



やさしく・おいしく  
**ほうじ茶ホッププリン**



やさしく・おいしく  
**サンサンマンゴープリン**



ONE POINT!

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

**バランス株式会社**

〒930-0813  
富山県富山市下赤江町1-6-34  
Tel.076-441-4460 Fax.076-431-0264

バランス株式会社

お客様相談室  
**0120-144-817**  
(受付時間：平日9:00~17:00\*土、日、祝祭日を除く)



02B-2110-010-BA-GP

やさしく・おいしく  
**すっきりんごプリン**



鉄  
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!!





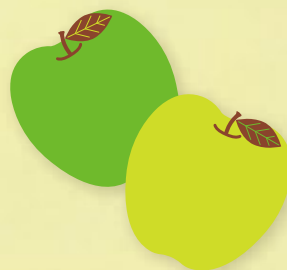
やさしく・おいしく

# すっきりりんごプリン

Fe  
鉄分

& Ca  
& カルシウム

食物  
繊維



## すっきりとした りんごの美味しいプリン

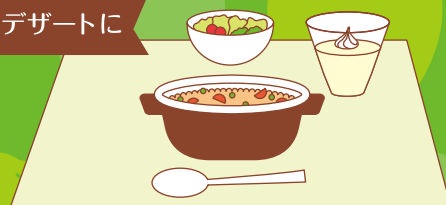
ポットのお湯と牛乳で簡単に作れる、  
粉末タイプの手作りおやつ！

※写真は、出来上がりがイメージです。

おやつ時間に

食後のデザートに

こんな時におすすめ



### 作り方



1

ボールに「すっきりりんごプリン」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。

### すっきりりんごプリン “アレンジ” レシピ

#### 豆乳りんごプリン

##### <作り方>

- ①ボールに「すっきりりんごプリン」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に豆乳 200cc を加え、よく混ぜ合わせます。
- ③バットや型、お好みの器などに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。

##### <材料>

すっきりりんごプリン 1袋(150g)、  
お湯 350cc、豆乳 200cc



豆乳でさっぱりとした味に！

#### はちみつりんごプリン

##### <作り方>

- ①ボールに「すっきりりんごプリン」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バットや型、お好みの器などに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ④最後にはちみつを適量かけます。

##### <材料>

すっきりりんごプリン 1袋(150g)、  
お湯 350cc、牛乳 200cc、  
はちみつ 適量



はちみつがお好きな方に！

#### かぼちゃりんごプリン

##### <作り方>

- ①ボールに「すっきりりんごプリン」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にかぼちゃペースト 150g を加え、よく混ぜ合わせます。
- ③②に牛乳 200cc を加え、よく混ぜ合わせます。
- ④バットや型、お好みの器などに流し入れ、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かぼちゃの種を盛り付けます。

##### <材料>

すっきりりんごプリン 1袋(150g)、  
お湯 350cc、牛乳 200cc、  
かぼちゃペースト 150g



ハロウィンにもどうぞ！

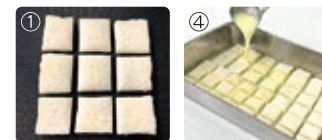
#### りんごパンプディング

##### <作り方>

- ①食パンを食べやすいサイズに切り、バットや型に並べます。  
※お好みで食パンの耳はカットしてください。
- ②ボールに「すっきりりんごプリン」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。
- ③②に牛乳 200cc を加え、よく混ぜ合わせます。
- ④①に③を流し入れ、食パンをしっかり浸します。
- ⑤必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。お好みではちみつやシナモンを適量かけて盛り付けます。

##### <材料>

すっきりりんごプリン 1袋(150g)、  
お湯 350cc、牛乳 200cc、  
食パン(8枚切) 5枚、  
シナモン、はちみつ 適量



おしゃれな軽食に