



栄養成分表示

やさしく・おいしく「いちご^{いちえ}一笑プリン」で、楽しく栄養補給しましょう!

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖質	食物繊維	食塩相当量	カルシウム	リン	カリウム
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
粉末1袋(150g)あたり	548	5	7	134	99	34	0.52	821	8	50
出来上がり 1袋あたり(約10人前)	674	12	15	144	109	34	0.73	1048	200	360

※出来上がり量(約700g)は、いちご一笑プリン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2020年版(八訂)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
---	-------------

- 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、食塩、いちご果汁パウダー/貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、乳化剤、香料、紅麹色素、(一部に乳成分・ゼラチン・大豆を含む)
- 賞味期限：製造より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：4904871002902

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、^{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
すっきりんごプリン



やさしく・おいしく
ほうじ茶プリン



やさしく・おいしく
サンサンマンゴープリン



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toムース



やさしく・おいしく
つくってみようかん



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

バラフス株式会社

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

バラフス株式会社 検索

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)



やさしく・おいしく

いちご^{いちえ}一笑プリン



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

いちご一笑プリン

Ca & カルシウム

食物繊維



作り方

1

ボールに「いちご一笑プリン」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

バットや型など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。

いちご一笑プリン“アレンジ”レシピ

チョコ×いちごの二層プリン

<作り方>

- ①ボールに「チョコっとプリン*」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。
- ③②を透明なカップ容器の半分まで流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ④ボールに「いちご一笑プリン」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。
- ⑤④に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
- ⑥冷やし固めた③に⑤を流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。お好みでいちごやブルーベリーなどを盛りつけて、彩りよく飾ります。

<材料>

- いちご一笑プリン 1袋(150g)
 - チョコっとプリン* 1袋(150g)
 - お湯 700cc(350cc×2)
 - 牛乳 400cc(200cc×2)
 - ブルーベリー、いちご、ミント 適量(お好みで)
- *バランスの手作りおやつ商品



※写真は、出来上がりがイメージです。

チョコ&いちごの 魅惑の組み合わせ

杏仁×いちごの二層プリン

<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透明なカップ容器内にスライスしたいちごを並べます。
- ④②をカップ容器の半分まで流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ⑤ボールに「いちご一笑プリン」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。
- ⑥⑤に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
- ⑦冷やし固めた④に⑥を流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。お好みでいちごやホイップクリームを盛り付けます。

<材料>

- いちご一笑プリン 1袋(150g)
 - 福福杏仁* 1袋(150g)
 - お湯 700cc(350cc×2)
 - 牛乳 400cc(200cc×2)
 - いちご(スライス用、飾り用) 適量
 - ホイップクリーム、ミント 適量(お好みで)
- *バランスの手作りおやつ商品



※写真は、出来上がりがイメージです。

可愛さ満点! いちごと杏仁のハーモニー

果肉入りソースがけいちごプリン

<作り方>

- ①ボールに「いちご一笑プリン」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カップや器に流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ④いちご(角切り)を盛り付けし、果肉入りいちごソースをかけて、ミントで彩りよく飾り付けします。

<材料>

- いちご一笑プリン 1袋(150g)
- お湯 350cc
- 牛乳 200cc
- いちご(角切り) 適量
- 果肉入りいちごソース、ミント 適量(お好みで)



※写真は、出来上がりがイメージです。

果肉入りソースで楽しむ 至福のひとつ

笑顔ひろがる

いちごの美味しいプリン

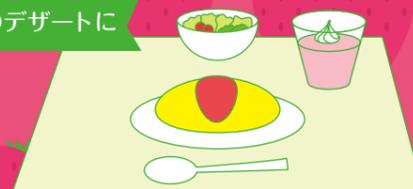
ポットのお湯と牛乳で簡単に作れる、粉末タイプの手作りおやつ!

※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