



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)	カルシウム (mg)	リン (mg)	カリウム (mg)
粉末1袋(150g)あたり	542	5	7	133	96	37	0.6	876	26	122
出来上がり 1袋あたり (約10人前)	668	12	15	143	106	37	0.8	1103	218	432

※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・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：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
**いちごー笑
プリン**



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
**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

Health and Smile
パラフス

パラフス株式会社

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

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)

04A-2312-005-BA-GP

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!!



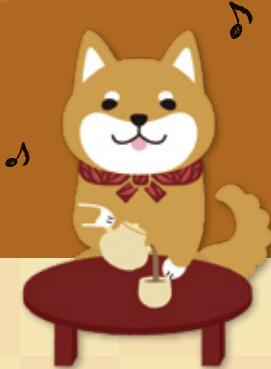
Health and Smile
パラフス

やさしく・おいしく

ほうじ茶っプリン

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ることができる
粉末タイプの手作りおやつ！



おやつ時間に

食後のデザートに

こんな時におすすめ



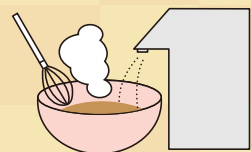
作り方



1

ボールに「ほうじ茶っプリン」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



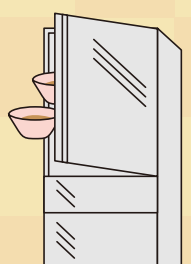
牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。

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。

ほうじ茶っプリン “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「ほうじ茶っプリン」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。

<材料>

ほうじ茶っプリン 1袋(150g)、
お湯 350cc、生クリーム 200cc、
ホイップクリーム、ミント
適量(お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

生クリームで
コクのある味わいに！

栗とあんこのほうじ茶プリン

<作り方>

- ①ボールに「ほうじ茶っプリン」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。

<材料>

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



※写真は出来上がりのイメージです。

トッピングで、楽しむ！

ようかんとほうじ茶の二層デザート

<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バットや容器の半分量まで流し入れ、冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ③ボールに「ほうじ茶っプリン」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バットや容器から取り出し、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>

ほうじ茶っプリン 1袋(150g)、
つくってみようかん 1袋(150g)、
お湯 650cc、牛乳 200cc
桜の葉(食用)、桜の塩漬け 適量(お好みで)
※バランスの手作りおやつ商品



桜の季節のイベントに！

※写真は出来上がりのイメージです。