



栄養成分表示

やさしく・おいしく「チョコっとプリン」で、楽しく栄養補給しましょう！

 栄養成分表示	エネルギー	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	鉄
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
粉末1袋(150g)あたり	545	9	9	126	87	39	0.63	909	155	549	27.0
出来上がり 1袋あたり (約10人前)	671	16	17	136	97	39	0.84	1136	347	859	27.0

※出来上がり量(約700g)は、チョコっとプリン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、ココアパウダー、植物油脂、脱脂粉乳、ゼラチン、寒天加工品、乳糖、デキストリン、乳蛋白、ぶどう糖、食塩、チョコレート/貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、乳化剤、ピロリン酸鉄、香料、(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。

- 荷姿:150g×10袋/ケース
- JANコード:4904871001646

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白の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。●鍋で加熱しながら作ると、かたさにバラツキが出ることがあります。●高温下に長時間置かれますと植物油脂が溶けることがありますので避けてください。

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
ほうじ茶プリン



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 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)

Health and Smile
バランス

04A-2312-005-BA-GP

やさしく・おいしく
チョコっとプリン

カルシウム
鉄
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
バランス



やさしく・おいしく チョコっとプリン

Ca
カルシウム

Fe
鉄分

食物
繊維



チョコを感じる美味しいプリン

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！

※写真は出来上がりのイメージです。

おやつの時間に

食後のデザートに

誕生日・記念日に

バレンタインに

こんな時に
おすすめ



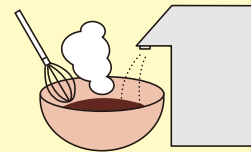
作り方



①

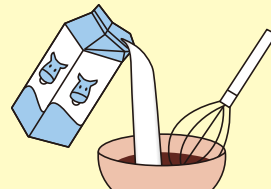
ボールに「チョコっとプリン」1袋(150g)を入れます。

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。※鍋で加熱しながら作るとかたさにバラツキが出る場合があります。

③



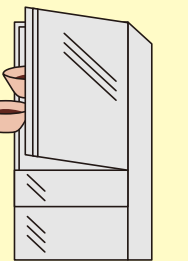
牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。

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ます。

チョコっとプリン “アレンジ” レシピ



ミルキーチョコプリン

<材料>

チョコっとプリン 1袋 (150g)、牛乳 550cc

<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、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。



※写真は出来上がりのイメージです。

よりミルク感を
楽しみたい方に！

ほろ苦ココアチョコプリン

<材料>

チョコっとプリン 1袋 (150g)、お湯 350cc、牛乳 200cc、ココアパウダー 12g、板チョコを刻んだもの 適量 (お好みで)

<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にココアパウダー12gを入れてよくかき混ぜます。
- 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。お好みで板チョコを刻んだものを盛り付けます。



※写真は出来上がりのイメージです。

甘さ控えめ！

ちょっと贅沢 チョコ×チョコプリン

<作り方>

- ①板チョコを湯煎して溶かします。
- ②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。
- ③②に牛乳 200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
- ④③に①を入れてよくかき混ぜます。
- ⑤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。お好みでまわりにフルーツやホイップクリーム、ココアパウダーを盛り付けます。

<材料>
チョコっとプリン 1袋 (150g)、お湯 350cc、牛乳 200cc、板チョコ 50g、ホイップクリーム、ココアパウダー 適量 (お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

ちょっと特別な日に！

バナナ・チョコプリン

<材料>

チョコっとプリン1袋(150g)、お湯350cc、牛乳200cc、バナナ、ミント 適量 (お好みで)

<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。
- 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。最後にお好みでバナナを盛り付けます。



トッピングで、楽しむ！

※写真は出来上がりのイメージです。