



やさしく・おいしく「すっきりりんごプリン」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	21.0
出来上がり1袋あたり (約10人前)	654	11	11	149	112	37	0.44	1072	215	357	21.0

※出来上がり量(約700g)は、すっきりりんごプリン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2020年版(八訂)の普通牛乳の数値を用いました。

本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、**簡単** 手作りおやつシリーズ **好評発売中**



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

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
パラフス株式会社
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)



03B-2409-030-BA-GP

やさしく・おいしく すっきりりんごプリン



鉄
カルシウム
食物繊維
ちゃんととれるよ!

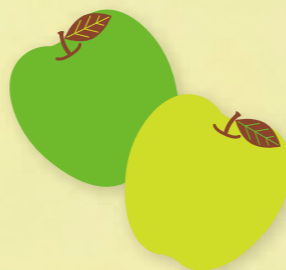
ポットのお湯と
牛乳で
簡単、手作り!!



やさしく・おいしく

すっきりりんごプリン

Fe & Ca & 食物繊維
鉄分 カルシウム



すっきりとしたりんごの美味しいプリン

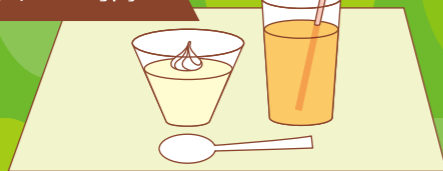
ポットのお湯と牛乳で簡単に作れる、粉末タイプの手作りおやつ！

※写真は、出来上がりのイメージです。

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。

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



※写真は出来上がりのイメージです。

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(お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

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、ホイップクリーム、かぼちゃの種【食用】 適量(お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

ハロウィンにもどうぞ！

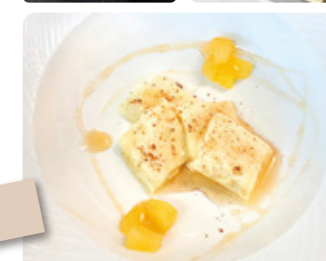
りんごパンプディング

<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(お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

おしゃれな軽食に