



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)
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年半(18ヵ月)
●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
いちご一笑プリン



やさしく・おいしく
すっきりりんごプリン



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
チョコっとプリン



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)



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!!



やさしく・おいしく

ほうじ茶っプリン

Ca & 食物繊維
カルシウム



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。

生クリームとココのある味わいに!

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



※写真は出来上がりのイメージです。

桜の季節のイベントに!

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



※写真は出来上がりのイメージです。

※写真は出来上がりのイメージです。