



栄養成分表示

やさしく・おいしく「福福杏仁」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
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
粉末1袋 (150g)あたり	509	6	1	136	101	35	0.22	838	42	118
出来上がり 1袋あたり (約10人前)	635	13	9	146	111	35	0.44	1065	234	428

※出来上がり量(約700g)は、福福杏仁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(8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

●原材料名:砂糖(国内製造)、難消化性デキストリン、デキストリン、ぶどう糖、ホエイパウダー、ゼラチン、寒天加工品、乳糖、バターミルクパウダー、脱脂粉乳、杏仁/貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、香料、(一部に乳成分・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:4904871001653

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い粒が見られますが、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
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
ほうじ茶ーボ
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
チョコーとプリン



やさしく・おいしく
アイスームース



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

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 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
パラフス

05A-2508-010-BA-GP

やさしく・おいしく

ふくふくあんじん

福福杏仁

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 ふくふくあんにん 福福杏仁



Ca & 食物繊維
カルシウム

強化にオススメ！

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！

おいしい杏仁豆腐

やわらかくて、



毎月15日は、中華の日！

中華の日：全国中華料理生活衛生同業組合連合会が定めた日で、
「15日＝中間の日＝中華の日」と設定されたそうです。
(参考：全国中華料理生活衛生同業組合連合会)

※写真は出来上がりのイメージです



おやつ時間に

こんな時にすすめ



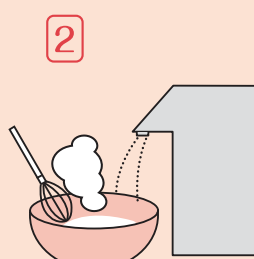
食後のデザートに



作り方



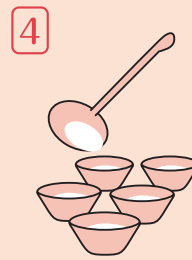
① ボールに「福福杏仁」1袋(150g)を入れます。



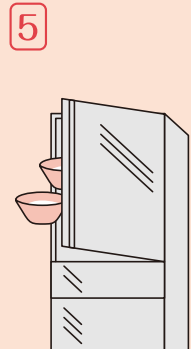
② お湯350cc(90度以上)を加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。



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。

福福杏仁“アレンジ”レシピ



フルーツシロップ福福杏仁

<材料>
福福杏仁 1袋(150g)、お湯 350cc、牛乳 200cc、
フルーツ、ミント 適量(お好みで)
<杏仁シロップの材料>
水 500cc、砂糖 100g、レモン汁 適量(お好みで)



トッピングで、楽しむ！

※写真は出来上がりのイメージです。

<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。
② ①に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
③ バットに入れて冷蔵庫でよく冷やし固めます。
④ ひし形に切り分け、杏仁シロップをかけ、お好みでフルーツやミントを盛り付けます。

<杏仁シロップの作り方>
鍋に水500ccと砂糖100gを入れ火にかけてよく溶かします。お好みでレモン汁を加えます。

濃厚福福杏仁



※写真は出来上がりのイメージです。

<材料>
福福杏仁 1袋(150g)、牛乳 550cc
<作り方>
① ボールに「福福杏仁」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。

よりミルク感を
楽しみたい方に！

フルーツソースがけ福福杏仁

<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。
② ①に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
③ バットや型などに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
④ お皿に盛り付け、フルーツソースをかけて、彩りよく飾り付けします。

<材料>
福福杏仁 1袋(150g)、お湯 350cc、牛乳 200cc、
フルーツソース、ミント 適量(お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

豆乳福福杏仁

<材料>
福福杏仁 1袋(150g)、お湯 350cc、
豆乳 200cc、ミント 適量(お好みで)

<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。
② ①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。お好みでミントを盛り付けます。



※写真は出来上がりのイメージです。