



やさしく・おいしく「サンサンマンゴープリン」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	527	4	4	137	101	36	0.51	879	26	52	22.0
出来上がり 1袋あたり (約10人前)	653	11	12	147	111	36	0.73	1106	218	362	22.0

※出来上がり量(約700g)は、サンサンマンゴープリン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、ぶどう糖、油脂調整粉末、ゼラチン、寒天加工品、食塩、マンゴーパウダー／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、着色料(カロチン、紅麹)、(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:4904871002087

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

やさしく・おいしく
いちご一笑プリン

やさしく・おいしく
すっきりんごプリン

やさしく・おいしく
ほうじ茶プリン

やさしく・おいしく
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
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

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)

バランス株式会社

検索

05A-2510-030-BA-GP

やさしく・おいしく
サンサンマンゴープリン

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
サンサン

マンゴープリン



彩りあざやかな
マンゴーの

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！

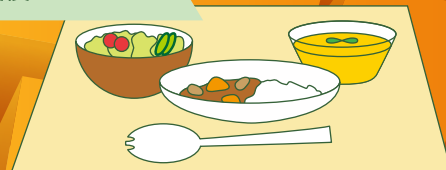
※写真は、出来上がりのイメージです。

こんな時にすすめ

おやつ時間に



食後のデザートに



強化にオススメ！

Ca
カルシウム

&

Fe
鉄分

&

食物
繊維

作り方



①

ボールに「サンサンマンゴープリン」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。

サンサンマンゴープリン “アレンジ” レシピ



豆乳マンゴープリン

<材料>

サンサンマンゴープリン 1袋 (150g)、
お湯 350cc、豆乳 200cc、ミント適量 (お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

<作り方>

- ①ボールに「サンサンマンゴープリン」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カップに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。

甘さ控えめ！

マンゴーと杏仁の二層プリン

<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。
- ②①に牛乳 200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
- ③カップ (半分) に流し入れ、冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ④ボールに「サンサンマンゴープリン」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。
- ⑤④に牛乳 200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
- ⑥冷やし固めた③に⑤を流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。お好みでココの実を盛り付けます。

<材料>

サンサンマンゴープリン 1袋 (150g)、
福福杏仁 1袋 (150g)、
お湯 700cc、牛乳 400cc、
ココの実 適量 (お好みで)
* バランスの手作りおやつ商品



ちょっと贅沢に！

※写真は出来上がりのイメージです。

果肉入りマンゴープリン

<材料>

サンサンマンゴープリン 1袋 (150g)、
お湯 350cc、牛乳 200cc、
市販のマンゴー (飾り用・角切り) 適量、
市販のマンゴーソース、ミント適量 (お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

<作り方>

- ①ボールに「サンサンマンゴープリン」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に牛乳を 200cc 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市販のマンゴー (角切り) を盛り付けし、マンゴーソースをかけてミントで彩りよく飾り付けします。

トッピングで、楽しむ！

ミルキーマンゴープリン

<材料>

サンサンマンゴープリン 1袋 (150g)、
牛乳550cc、ホイップクリーム 適量
(お好みで)

<作り方>

- ①ボールに「サンサンマンゴープリン」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を盛り付けます。



よりミルク感を
楽しみたい方に！

※写真は出来上がりのイメージです。