



やさしく・おいしく「ゆめみるく珈琲プリン」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	542	4	6	134	99	35	0.62	845	25	47	20.0
出来上がり 1袋あたり (約10人前)	668	11	14	144	109	35	0.83	1072	217	357	20.0

※ 出来上がり量(約700g)は、ゆめみるく珈琲プリン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、粉末油脂(植物油、乳糖、デキストリン、乳たんぱく)、ゼラチン、寒天加工品、食塩/貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、カラメル色素、乳化剤、ピロリン酸鉄、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
- 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：4904871002988

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
ほうじ茶プリン



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!

マスコットキャラクター「Mr. バランス」



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します。

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 ゆめみるく 珈琲プリン



パラパス株式会社

〒930-0813
富山県富山市下赤江町1-6-34
Tel.076-441-4460 Fax.076-431-0264

パラパス株式会社

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 ゆめみるく珈琲プリン

Fe 鉄 & Ca カルシウム & 食物繊維



作り方

- 1 ボールに「ゆめみるく珈琲プリン」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。

ゆめみるく珈琲プリン“アレンジ”レシピ

ホイップクリーム×チョコソースがけみるく珈琲プリン

<材料>
ゆめみるく珈琲プリン 1袋 (150g)
お湯 350cc
牛乳 200cc
ホイップクリーム、チョコソース、ミント 適量 (お好みで)

<作り方>
①ボールに「ゆめみるく珈琲プリン」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カップや器に流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
④ホイップクリームとチョコソースを盛り付けます。

※写真は出来上がリイメーです。

ふわっととろける 夢のデザート!

みるく珈琲サンデープリン

<材料>
ゆめみるく珈琲プリン 1袋 (150g)
アイス to ムース*1袋 (150g)
お湯 350cc
牛乳 500cc
(アイス to ムース用 300cc、ゆめみるく珈琲プリン用 200cc)
さくらんぼ 適量 (お好みで)
*バランスの手作りおやつ商品

<作り方>
①ボールに「アイス to ムース*1袋(150g)」を入れ、冷たい牛乳300ccを徐々に加えます。
②①を泡立て器又は電動ミキサーでとろみが出るまで充分泡立てます。(泡立て時間約2~3分間)
③②をバットや深い容器に流し入れ、冷蔵庫で3時間以上冷やし固めます。
④ボールに「ゆめみるく珈琲プリン」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カップや器に流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
⑦③のアイス to ムースをディッシャーですくい、⑥に盛り付けます。最後にお好みでさくらんぼを飾り付けます。

※写真は出来上がリイメーです。

昔ながらの喫茶店気分!

みるく珈琲パンブディング

<材料>
ゆめみるく珈琲プリン 1袋 (150g)
お湯 350cc
牛乳 200cc
食パン(8枚切) 5枚
ミント 適量 (お好みで)

<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。
②ボールに「ゆめみるく珈琲プリン」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、食パンをしっかりと浸します。
⑤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。

※写真は出来上がリイメーです。

ふんわりしっとり幸せ食感

夢みるひととき みるく珈琲の美味しいプリン

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!

※写真は出来上がリイメーです。

こんな時におすすめ

