



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	548	5	7	134	99	34	0.52	821	8	50
出来上がり 1袋あたり (約10人前)	674	12	15	144	109	34	0.73	1048	200	360

※出来上がり量(約700g)は、いちご一笑プリン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、いちご果汁パウダー／貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、乳化剤、香料、紅麹色素、(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：4904871002902

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
**ゆめみるく
珈琲プリン**



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
**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。



02A-2609-010-BA-GP

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、祝日を除く)

やさしく・おいしく

いちご一笑プリン

いちえ



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

いちごー笑プリン

Ca
カルシウム

& 食物
繊維



作り方

1

ボールに「いちごー笑プリン」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。

いちごー笑プリン “アレンジ” レシピ

チョコ × いちごの二層プリン

<作り方>

- ①ボールに「チョコっとプリン」*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。
- ③②を透明なカップ容器の半分量まで流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ④ボールに「いちごー笑プリン」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。お好みでいちごやブルーベリーなどを盛りつけて、彩りよく飾ります。

<材料>

いちごー笑プリン 1袋(150g)
チョコっとプリン* 1袋(150g)
お湯 700cc (350cc×2)
牛乳 400cc (200cc×2)
ブルーベリー、いちご、ミント 適量 (お好みで)
* バランスの手作りおやつ商品



※写真は、出来上がりがイメージです。

チョコ&いちごの
魅惑の組み合わせ

杏仁 × いちごの二層プリン

<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透明なカップ容器内にスライスしたいちごを並べます。
- ④②をカップ容器の半分量まで流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。
- ⑤ボールに「いちごー笑プリン」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。
- ⑥⑤に牛乳 200cc を加え、よく混ぜ合わせます。
- ⑦冷やし固めた④に⑥を流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。お好みでいちごやホイップクリームを盛り付けます。

<材料>

いちごー笑プリン 1袋(150g)
福福杏仁* 1袋(150g)
お湯 700cc (350cc×2)
牛乳 400cc (200cc×2)
いちご(スライス用、飾り用) 適量
ホイップクリーム、ミント 適量 (お好みで)
* バランスの手作りおやつ商品



※写真は、出来上がりがイメージです。

可愛さ満点!
いちごと杏仁のハーモニー

果肉入りソースがけいちごプリン

<作り方>

- ①ボールに「いちごー笑プリン」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いちご(角切り)を盛り付けし、果肉入りいちごソースをかけて、ミントで彩りよく飾り付けします。

<材料>

いちごー笑プリン 1袋(150g)
お湯 350cc
牛乳 200cc
いちご(角切り) 適量
果肉入りいちごソース、ミント 適量 (お好みで)



※写真は、出来上がりがイメージです。

果肉入りソースで楽しむ
至福のひとくち

笑顔ひろがる

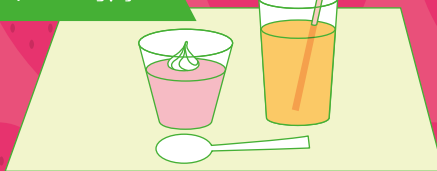
いちごの美味しいプリン

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、出来上がりがイメージです。

こんな時におすすめ

おやつ時間に



食後のデザートに

