

やさしく・おいしく「すっきりんごプリン」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	528	4	3	139	102	37	0.22	845	23	47	21.0
出来上がり 1袋あたり(約10人前)	654	11	11	149	112	37	0.44	1072	215	357	21.0

※出来上がり量(約700g)は、すっきりんごプリン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・りんご

- 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、りんご果汁パウダー/貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、香料、乳化剤、ピロリン酸鉄、着色料(クチナシ)、(一部に乳成分・ゼラチン・大豆・りんごを含む)
- 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:4904871002827

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 いちご一笑(いちえ)プリン



やさしく・おいしく ほうじ茶っプリン



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!

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。

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 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)

04A-2609-010-BA-GP

やさしく・おいしく

すっきりんごプリン

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!!



Health and Smile
バランス

やさしく・おいしく

すっきりんごプリン

Fe 鉄分 & Ca カルシウム & 食物繊維



すっきりとしたりん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、出来上がりイメージです。

こんな時におすすめ

おやつの時間に



食後のデザートに



作り方



1 ボールに「すっきりんごプリン」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。



すっきりんごプリン“アレンジ”レシピ



豆乳りんごプリン

<作り方>
①ボールに「すっきりんごプリン」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。

<材料>
すっきりんごプリン 1袋(150g)、
お湯 350cc、豆乳 200cc



豆乳でさっぱりとした味に！

※写真は出来上がりのイメージです。

はちみつりんごプリン

<作り方>
①ボールに「すっきりんごプリン」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。
④最後にはちみつを適量かけます。

<材料>
すっきりんごプリン 1袋(150g)、
お湯 350cc、牛乳 200cc、
はちみつ 適量(お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

はちみつがお好きな方に！

かぼちゃりんごプリン

<作り方>
①ボールに「すっきりんごプリン」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にかぼちゃペースト150gを加え、よく混ぜ合わせます。
③②に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
④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。お好みでホイップクリームやかぼちゃの種を盛り付けます。

<材料>
すっきりんごプリン 1袋(150g)、
お湯 350cc、牛乳 200cc、
かぼちゃペースト 150g
ホイップクリーム、かぼちゃの種[食用]
適量(お好みで)



ハロウィンにもどうぞ！

※写真は出来上がりのイメージです。

りんごパンプディング

<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。
※お好みで食パンの耳はカットしてください。
②ボールに「すっきりんごプリン」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。お好みではちみつやシナモンを適量かけて盛り付けます。

<材料>
すっきりんごプリン 1袋(150g)、
お湯 350cc、牛乳 200cc、
食パン(8枚切) 5枚、
シナモン、はちみつ 適量(お好みで)







おしゃれな軽食に

※写真は出来上がりのイメージです。