



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)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	カリウム (mg)	鉄 (mg)	食塩相当量 (g)
粉末1袋(150gあたり)	527	4	4	101	36	203	879	26	52	22	0.51
出来上がり1袋あたり (約10人前)	665	11	12	111	36	288	1106	218	362	22	0.71

※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2015年版(七訂)の普通牛乳の数値を用いました。

アレルギー表示							
特定原材料	卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに
特定原材料に準ずるもの		○					
	ゼラチン、大豆						

- 原材料名: 糖類(砂糖、ぶどう糖、粉あめ、乳糖)、難消化性デキストリン、ゼラチン、植物油、寒天、デキストリン、食塩、乳蛋白、マンゴパウダー、貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、着色料(カロチン、紅麹)、香料、ピロリン酸鉄、乳化剤、(原材料の一部に乳、ゼラチン、大豆を含む)
- 賞味期限: 製造日より1年
- 保存方法: 冷暗所に保存してください。
- 規格: 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
チョコとプリン



ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプのチョコプリン。

やさしく・おいしく
福福杏仁



ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプの杏仁豆腐。

やさしく・おいしく
アイスtoムース



牛乳と混ぜ合わせて冷やし固めるだけで簡単にアイスが作れます!

やさしく・おいしく
つくってみようかん



ポットのお湯で簡単に作ることができる、やわらかくておいしい「ようかん」です。

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。



バランス株式会社

〒930-0813 富山市下赤江町1-6-34
Tel.076-441-4460 Fax.076-431-0264
<http://www.balance-b.jp>
お客様相談室
(受付時間: 9:00~17:00*土・日・祝日は除く)
☎ 0120-144-817



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!!



やさしく・おいしく

サンサン

マンゴープリン

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℃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

バットやカップ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



<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!

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 適量、ミントの葉 少量



<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!

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)、
*バランスの手作りおやつ製品
お湯 700cc、牛乳 400cc、ココの実 少量



ちょっと贅沢に!

ミルクーマンゴープリン

<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

<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!

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!



おやつ時間に



こんな時におすすめ

食後のデザートに



※写真は、出来上がりのイメージです。