



やさしく・おいしく「チョコっとプリン」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)
粉末1袋(150gあたり)	545	9	9	87	39	248	909	155	549	27
出来上がり1袋あたり (約10人前)	683	16	17	97	39	333	1136	347	859	27

※出来上がり量(約700g)は、チョコっとプリン 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 2010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、乳糖、粉あめ、ぶどう糖)、難消化性デキストリン、ココアパウダー、植物性油脂、脱脂粉乳、ゼラチン、寒天、デキストリン、乳蛋白、チョコレート、食塩、貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、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。高温下に長時間置かれますと植物性油脂が溶けることがありますので避けてください。
- 規格：150g×10袋/ケース
- JANコード：4904871001646

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白の粒が見られることがありますが、品質には問題ありません。●鍋で加熱しながら作ると、かたさにパラツキが出ることがあります。

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
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。不足しがちなカルシウムと食物繊維が配合されているので楽しく栄養補給することができます。

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! 溶けにくいアイスなので食べるのに時間のかかる方でも最後まで美味しくお召し上がりいただけます。

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。国産北海道小豆使用。
※抹茶などを加えてアレンジする事ができます。

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。



ONE POINT!

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 チョコっとプリン



やさしく・おいしく チョコっとプリン

強化にオススメ!

Ca
カルシウム

Fe
鉄分

食物
繊維



チョコを感じる美味しいプリン

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。

おやつ時間に

食後のデザートに

誕生日・記念日に

バレンタインに

こんな時に
おすすめ



作り方

- 1 ポールに「チョコっとプリン」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。※鍋で加熱しながら作るとかたさにバラツキが出ることがあります。
- 3 牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
- 4 パ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ます。

チョコっとプリン“アレンジ”レシピ

ミルキーチョコプリン

<材料>
チョコっとプリン1袋(150g)、牛乳550cc



よりミルク感を
楽しみたい方に!

<作り方>
①ポールに「チョコっとプリン」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パットや型、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。お好みでまわりにフルーツやホイップクリームを盛り付けます。

ちょっと贅沢 チョコ×チョコプリン

<材料>
チョコっとプリン1袋(150g)、
お湯350cc、牛乳200cc、板チョコ50g



ちょっと特別な日に!

<作り方>
①板チョコを湯煎して溶かします。
②ポールに「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。
③②に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
④③に①を入れてよくかき混ぜます。
⑤パットや型、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。お好みでまわりにフルーツやホイップクリーム、ココアパウダーを盛り付けます。

ほろ苦ココアチョコプリン

<材料>
チョコっとプリン1袋(150g)、
お湯350cc、牛乳200cc、ココアパウダー12g



甘さ控えめ!

<作り方>
①ポールに「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にココアパウダー12gを入れてよくかき混ぜます。
③②に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。
④パットや型、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。お好みでまわりにフルーツやホイップクリーム、板チョコを刻んだものを盛り付けます。

バナナ・チョコプリン

<材料>
チョコっとプリン1袋(150g)、
お湯350cc、牛乳200cc、バナナ適量



トッピングで、楽しむ!

<作り方>
①ポールに「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。
③パットや型、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。最後にバナナを盛り付けます。