



栄養成分表示

やさしく・おいしく「福福杏仁」で、楽しく栄養補給しましょう！

	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	509	6	1	136	101	35	0.22	838	42	118
出来上がり1袋あたり(約10人前)	635	13	9	146	111	35	0.44	1065	234	428

※出来上がり量(約700g)は、福福杏仁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

●原材料名:砂糖(国内製造)、難消化性デキストリン、デキストリン、ぶどう糖、ホエイパウダー、ゼラチン、寒天加工品、乳糖、バターミルクパウダー、脱脂粉乳、杏仁/貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、香料、(一部に乳成分・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:4904871001653

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  
すっきりんご  
プリン



やさしく・おいしく  
ほうじ茶ポップリン



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  
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!

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。



マスコットキャラクター  
Mr. 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、祝祭日を除く)

Health and Smile  
**バランス**

04B-2409-030-BA-GP

やさしく・おいしく

ふくふくあんじん

**福福杏仁**

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  
ふくふくあんじん

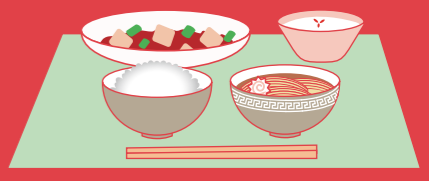
# 福福杏仁



おやつ時間に

食後のデザートに

こんな時におすすめ



Ca & 食物繊維  
カルシウム

強化にオススメ!  
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!

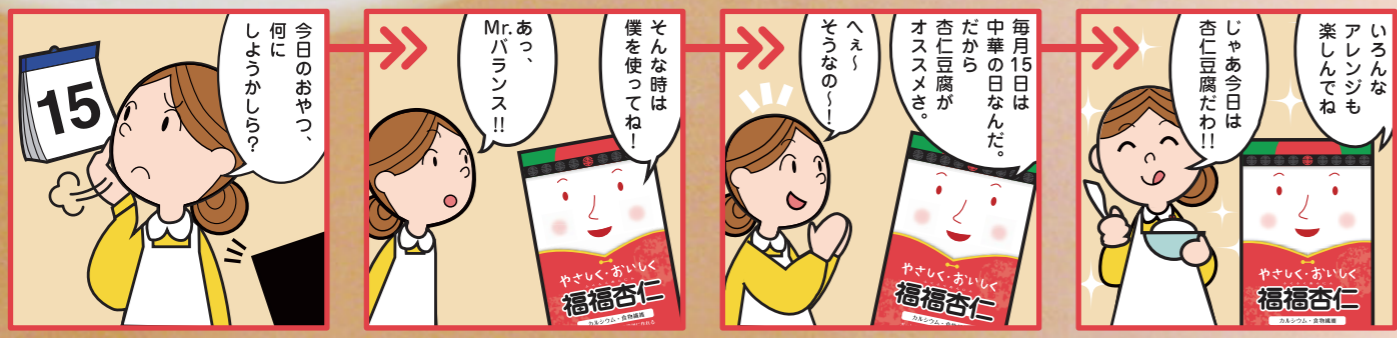
やわらかくて、おいしい杏仁豆腐



毎月15日は、中華の日!

中華の日：全国中華料理生活衛生同業組合連合会が定めた日で、「15日＝中間の日＝中華の日」と設定されたそうです。  
(参考：全国中華料理生活衛生同業組合連合会)

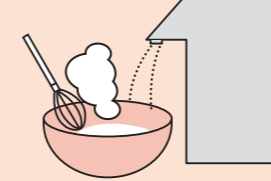
※写真は出来上がりのイメージです



## 作り方



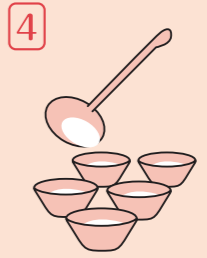
① ボールに「福福杏仁」1袋(150g)を入れます。



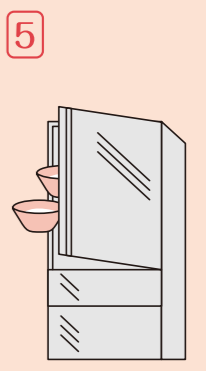
② お湯350cc(90度以上)を加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。



③ 牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。



④ または  
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。

## 福福杏仁“アレンジ”レシピ



### フルーツシロップ福福杏仁

<材料>  
福福杏仁 1袋(150g)、お湯 350cc、牛乳 200cc、  
フルーツ、ミント 適量(お好みで)  
<杏仁シロップの材料>  
水 500cc、砂糖 100g、レモン汁 適量(お好みで)



トッピングで、楽しむ!  
※写真は出来上がりのイメージです。

<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バットに入れて冷蔵庫でよく冷やし固めます。  
④ひし形に切り分け、杏仁シロップをかけ、お好みでフルーツやミントを盛り付けます。

<杏仁シロップの作り方>  
鍋に水500ccと砂糖100gを入れ火にかけてよく溶かします。お好みでレモン汁を加えます。

### 濃厚福福杏仁



※写真は出来上がりのイメージです。

<材料>  
福福杏仁 1袋(150g)、牛乳 550cc  
<作り方>  
①ボールに「福福杏仁」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。

よりミルク感を  
楽しみたい方に!

### フルーツソースがけ福福杏仁

<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バットや型などに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。  
④お皿に盛り付け、フルーツソースをかけて、彩りよく飾り付けします。

<材料>  
福福杏仁 1袋(150g)、お湯 350cc、牛乳 200cc、  
フルーツソース、ミント 適量(お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

### 豆乳福福杏仁

<材料>  
福福杏仁 1袋(150g)、お湯 350cc、  
豆乳 200cc、ミント 適量(お好みで)

<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。お好みでミントを盛り付けます。



※写真は出来上がりのイメージです。