



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)	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	527	4	4	137	101	36	0.51	879	26	52	22.0
出来上がり1袋あたり (約10人前)	653	11	12	147	111	36	0.73	1106	218	362	22.0

※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、マンゴーパウダー/貝カルシウム、ゲル化剤(カラギナン)、乳化剤、ピロリン酸鉄、香料、着色料(カロチン、紅麹)、(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
●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: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
いちご一笑プリン



やさしく・おいしく
すっきりりんごプリン



やさしく・おいしく
ほうじ茶プリン



やさしく・おいしく
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!

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

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

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)



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



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!

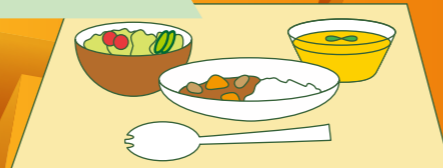
※写真は、出来上がりのイメージです。

おやつ時間に



こんな時におすすめ

食後のデザートに



作り方

1



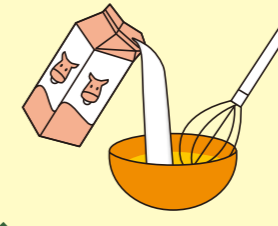
ボールに「サンサンマンゴープリン」1袋 (150g) を入れます。

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



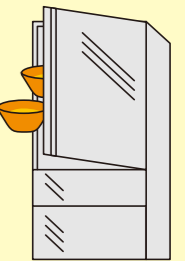
牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。

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。

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、ミント 適量 (お好みで)



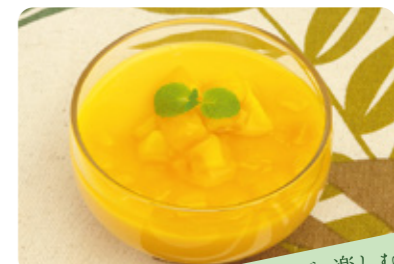
※写真は出来上がりのイメージです。

<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、ミント 適量 (お好みで)



※写真は出来上がりのイメージです。

<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)、
お湯 700cc、牛乳 400cc、
ココの実 適量 (お好みで)
* バランスの手作りおやつ商品



※写真は出来上がりのイメージです。

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 (お好みで)

<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!

※写真は出来上がりのイメージです。