

熱湯に溶かすだけ 常温で固まります

ゼリーの素

キャンペーン

- ★ 固める素の主成分は海藻抽出物(カラギーナン)です
ゼラチン及びアレルギー27品目不使用です
なめらかでツルンとした食感で、透明度の高いゼリーが作れます
- ★ 熱湯(90℃以上)に溶かすだけで簡単に作れます
調理に不慣れでも簡単に作れます。※熱湯には十分ご注意ください
- ★ 常温で固まります
固まったゼリーは型崩れしにくいので扱いやすいゼリーです



味は11種類♪バリエーションが広がります！

ゼリーの作り方

- ①水3リットルを火にかけ、沸騰したら火を消し、ゼリーの素1袋をかき混ぜながらよく溶かします。
- ②カップ・ゼリー型へ、注ぎ分け固めます。

商品概要

- 規格・入数/600g×10 カップ付き・カップ無し(グレープフルーツ)750g×10
- 賞味期間/1年 ●アレルギー物質/なし

栄養成分表	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	ビタミンA (レチノール当量)	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維 (総量)	食塩相当量
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)
クール	392	0.2	0.2	0.3	97.2	2.1	510	410	-	-	-	-	-	0	-	-	Tr	1.3	1.3
ストロベリー	392	0.3	0.1	0.3	97.2	2.1	440	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.1	1.1
青りんご	393	0.3	0.1	0.2	97.7	1.7	480	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.2	1.2
オレンジ	393	0.4	0.3	0.4	97.1	1.8	380	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.9	1.0
メロン	391	0.4	Tr	Tr	97.7	1.9	530	360	-	1	180	0.3	0	-	-	-	-	1.3	1.3
グレープ	393	0.3	0.1	Tr	98.2	1.4	400	280	14	3	150	0.2	0	-	-	-	-	1.9	1.0
ピーチ	392	0.3	Tr	0	97.9	1.8	380	300	15	2	160	0.1	0	-	-	-	-	1.4	1.0
レモン	391	0.4	0.0	0.2	97.3	2.1	520	360	26	2	260	0.2	0.0	-	-	-	-	1.8	1.3
グレープフルーツ	394	0.5	0	0.4	97.6	1.5	380	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.3	1.0
コーヒー	392	0.4	0.9	0.3	96.4	2.0	290	420	-	-	-	-	-	Tr	-	-	Tr	2.3	0.7
抹茶	391	0.5	1.1	0.1	96.4	1.9	450	440	-	10	160	0.5	0.1	53	-	-	-	2.8	1.1

OSHIMA

大島食品工業株式会社

名古屋営業本部

営業所・出張所/札幌・仙台・東京・名古屋・姫路・福岡

〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号
TEL: (052) 795-0091 FAX: (052) 795-2544

2016.3

牛乳で作る プリンの素 キャンペーン OSHIMA

温めた牛乳にプリンの素を溶かします。常温でも固めます。(ゼラチン不使用) 大島食品工業株式会社



プリンの素



- ケース入数：
600g×10入 (60mlカップ付)
180g×33入 (60mlカップ付)
- JANコード：(600g) 4970075 482192
(180g) 4970075 482710
- 原材料名：砂糖、食塩、ゲル化剤(カラギーナン)、香料、着色料(カロチン、V.B2)
- アレルギー物質：なし
- 賞味期間：6ヵ月



キャラメルプリンの素



- ケース入数：
300g×10入 (60mlカップ付)
- JANコード：4970075 653011
- 原材料名：砂糖、食塩、ゲル化剤(カラギーナン)、着色料(カラメル)、香料
- アレルギー物質：なし
- 賞味期間：6ヵ月



ココアプリンの素



- ケース入数：
450g×10入 (60mlカップ付)
- JANコード：4970075 190110
- 原材料名：砂糖、ココアパウダー、食塩、ゲル化剤(カラギーナン)、香料
- アレルギー物質：なし
- 賞味期間：6ヵ月



抹茶プリンの素



- ケース入数：150g×30入
- JANコード：4970075 655015
- 原材料名：砂糖、ぶどう糖、抹茶、食塩、ゲル化剤(カラギーナン)、サイクロデキストリン、香料
- アレルギー物質：なし
- 賞味期間：6ヵ月

★作り方：牛乳を85℃～90℃に温めて火を消し、プリンを溶かします。(よくかき混ぜてください)

★常温で固まりますので冷蔵庫がいりません。

		60mlカップ出来上がり量	牛乳
プリン	600g	100個	6ℓ
	180g	30個	1.8ℓ
ココアプリン	450g	50個	3ℓ
キャラメルプリン	300g	50個	3ℓ
抹茶プリン	150g	25個	1.5ℓ

令和2年8月分～12月分までのキャンペーン
この期間中は、ゼリーの素・プリン素・ババロアの素を特別価格でご提供します。

公益財団法人山梨県学校給食会

山梨県甲府市中村町6-6

055-226-7778

