

MARUHA
NICHIRO

牛乳でつくる

ぱるるん

milk &
Pururun Dessert

デザート

いちご
果肉入り



牛乳とまぜるだけで、
カンタンおいしい!



3 150g
人分

イメージ

ぎゅうにゅう
牛乳とまぜるだけの
かんたん
簡単でおいしいデザートです。

あけ口

牛乳でつくる
ぷるるん
デザート

いちご
いちご

つくりかた

※必ず種類別が「牛乳」と表示されているものをご使用ください。

- ① ボールにぷるるんデザート
1袋を入れます。



※冷えていると固まりにくい場合があるので、必ず室温のものをお使いください。

- ② 冷えた牛乳150ml
を加えます。



※牛乳は多くても少なくても固まりません。

- ③ 大きめのスプーンで手早く「ぷるるん」
とするまでまぜあわせ1~2分おいて
からお召しあがりください。



※固まり方が弱い時は、冷蔵庫で30分
ほど冷やしてください。

**ぷるるん
アレンジ!**
ぷるるんサクサクアイス
コーンシリアルが
入ったサクサク食感の
アイスデザート!



**ぷるるんデザートはどうして牛乳と
まぜるとぷるるんと固まるの?**

ぷるるんデザートに含まれているペクチン[※]と
牛乳のカルシウムの働きで固まります。
※ペクチンはりんごやみかんなどに含まれる食物繊維です。

●名称:デザートソース(いちご) ●原材料名:砂糖・異性化液糖、いちご、砂糖、食塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ピロリン酸Na、クチナシ色素、香料、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムK)、酸化防止剤(V.C)、(一部にりんごを含む) ●内容量:150グラム ●賞味期限:枠外下部に記載してあります ●保存方法:直射日光をさけ、常温で保存してください ●製造者:マルハニチロ株式会社 東京都江東区豊洲3-2-20
製造所 マルハニチロ株式会社 下関工場 山口県下関市東大和町2-17-33

本商品に含まれているアレルギー物質 **りんご**

●本品製造工場では、えび、小麦、卵、乳成分を使用した製品を生産しています。

お問合わせ先 お客様相談室 ☎ 0120-040826

①受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日・弊社指定休業日を除く)

ホームページ **マルハニチロ** Q 検索

⚠ 注意

●「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」又は「豆乳類」では固まらないのでご注意ください。
●袋の切り口で手を切らないようにご注意ください。
●開封後は1回で使い切り、調理後は早めにお召しあがりください。●茶色の粒はいちご由来のものです。

賞味期限

2020. 3. 16 / I



外箱

中袋

あけ口

※掲載許可済み

これは何でしょう？②

答え「

」

() とまぜるだけの簡単でおいしいデザートです。

Q1 空欄を埋めましょう！

() にふるるんデザートを1袋入れます。

Q2 空欄を埋めましょう！

() ml) を加えます。

Q3 大きめのスプーンでまぜあわせ、どれぐらいおいたら食べられますか？

()

Q4 固まり方が弱いときは、どうすれば良いですか？

()

Q5 プルルンデザートは牛乳とまぜるとどうして固まるんですか？

() と () の働きで固まる)

Q6 どの工場で作られていますか？

()

Q7 注意の欄に5つ混ぜても固まらない乳飲料が書かれています。5つとも書きましょう！

()

Q8 茶色の粒は食べられますか？またその理由はなぜですか？

()