

冷たい牛乳と混ぜるだけの簡単デザートの素

デザート & ムース

dessert & mousse

- 手作りおやつとして
- 毎朝のヨーグルトのかわりとして
- ミキサー食の方のフルーツのかわりとして



オレンジ味

パイン味

いちご味

バナナ味

ピーチ味

ぶどう味

メロン味

りんご味

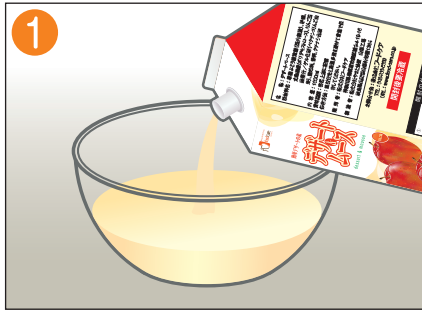
ALL 1000ml

特長

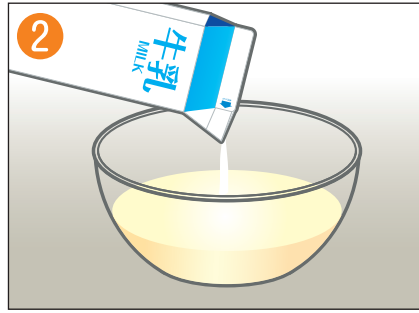
- 手軽に手作りデザートが作れます。
- 果肉を含まないので食べやすく、子どもから高齢者まで幅広くご利用いただけます。
- 製品100gあたり約4gの食物繊維を配合しています。
- 使用しやすい紙パックです。
- 注ぎやすいスクリュウキャップ付きの容器です。
- キャップが付いているので、少量ずつでもご使用できます。
- 8種類の味が選べます。

【ご使用方法】

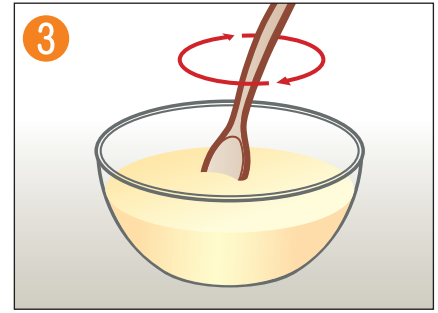
- 本品(常温)と冷たい牛乳を1:1の割合で混ぜてください。
- ご使用量の目安として、1食あたり本品30g(牛乳と合計60g)をおすすめいたします。
- 混ぜた後に、冷蔵庫で冷やすとよりしっかりしたムースになります。



1 容器に本品(常温)を入れます。



2 本品と同量の冷たい牛乳を入れます。



3 ゆっくりと静かに混ぜ合わせます。

【アレルギー(特定原材料と特定原材料に準ずるもの)】

- | | |
|----------------|-------------|
| オレンジ味：りんご、オレンジ | ピーチ味：りんご、もも |
| パイン味：りんご | ぶどう味：りんご |
| いちご味：りんご | メロン味：りんご |
| バナナ味：りんご、バナナ | りんご味：りんご |
- ※調理に牛乳を使用します。

【保存方法】

直射日光と高温多湿を避けて常温で保存してください。
開封後は冷蔵で保存してください。

【賞味期限】 製造後7ヶ月

【内容量】 1000ml×6本/ケース

【栄養成分表】

		エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		ナトリウム	食塩相当量
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	(mg)	(g)
オレンジ味	本品100gあたり	87	75.6	0.4	0	19.5	3.9	213	0.5
	本品30gと牛乳30g	46	48.9	1.1	1.1	7.3	1.2	76	0.2
パイン味	本品100gあたり	91	75.0	0.3	0	20.4	3.9	190	0.5
	本品30gと牛乳30g	47	48.7	1.1	1.1	7.6	1.2	69	0.2
いちご味	本品100gあたり	88	75.6	0.2	0	19.9	3.8	181	0.5
	本品30gと牛乳30g	47	48.9	1.1	1.1	7.4	1.1	67	0.2
バナナ味	本品100gあたり	86	76.1	0.2	0	19.2	4.0	207	0.5
	本品30gと牛乳30g	46	49.1	1.1	1.1	7.2	1.2	74	0.2
ピーチ味	本品100gあたり	82	76.9	0.3	0	18.3	4.0	191	0.5
	本品30gと牛乳30g	45	49.3	1.1	1.1	6.9	1.2	70	0.2
ぶどう味	本品100gあたり	97	73.3	0.2	0	22.0	4.0	220	0.6
	本品30gと牛乳30g	49	48.2	1.1	1.1	8.0	1.2	78	0.2
メロン味	本品100gあたり	86	76.1	0.1	0	19.4	4.0	179	0.5
	本品30gと牛乳30g	46	49.1	1.0	1.1	7.3	1.2	66	0.2
りんご味	本品100gあたり	88	75.4	0.1	0	20.0	4.0	209	0.5
	本品30gと牛乳30g	47	48.8	1.0	1.1	7.4	1.2	75	0.2

【使用上の注意】

- 種類別が「牛乳」と表示されているものをお使いください。「乳飲料」や「加工乳」では固まらない場合があります。また豆乳では固まりません。
- 一度できあがったムースを、かき混ぜたり品温を上げたりすると、ムースのかたさが弱くなったり離水する場合がありますのでご注意ください。
- 原材料由来の成分等が沈殿や分離している場合がありますが、品質には問題ありません。良く振ってからご使用ください。
- 保管中に内容液の色が退色したり、色調が暗くなる場合がありますが、品質には問題ありません。
- 開封後は品質が低下しやすいため、キャップをしっかり締めて冷蔵保存し、早めにご使用ください。
- 冷蔵庫で保存した本品を冷えたまま使うとうまく固まらない場合がありますので、使用分を室温に戻してご使用ください。

よくある質問

「低脂肪牛乳」で作った場合、ムース状に固まりますか？

種類別が「低脂肪牛乳」と表示されているものは、固まります。ただし、商品名に「低脂肪乳」と記載され、種類別が「加工乳」や「乳飲料」と表示されているものがありますのでご注意ください。 ※「加工乳」や「乳飲料」は固まらない場合があります。

販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア

〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 Omgビル
TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp

— おいしい、もくもく、ごっくん

Omg
family



WEBお問合せ

お取扱い先