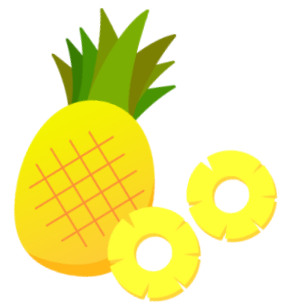


8月1日

パインの日



沖縄県、農林水産省などが、8月1日を「8(ぱ)1(い)ん」の語呂合わせから「パインの日」と制定。
8月1日～8月31日までの1ヶ月間を「パイン消費拡大月間」としています。

弊社取扱商品のご紹介



SNF フローズンフルーツ
ベビーパイ



SNF フレッシュパイナップル



沖縄パイゼリー

パインを使用したレシピ 「パインと黄桃のババロア」



献立栄養価 (1人分)

エネルギー(kcal)	95	亜鉛(mg)	0.6
たんぱく質(g)	6.3	ビタミンA(μgRE)	17
脂質(g)	1.3	ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	81	ビタミンB2(mg)	0.22
カルシウム(mg)	159	ビタミンC(mg)	2
鉄(mg)	0.1	食物繊維(g)	0.2
マグネシウム(mg)	17	食塩相当量(g)	0.2

材料 (1人分)

- [スキムミルク \(10g\)](#)
- 粉ゼラチン (1.6g)
- 水 (6g)
- 砂糖 (3g)
- プレーンヨーグルト (40g)
- パインと黄桃の缶詰 (20g)

(※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

つくり方

- ①水に粉ゼラチン、スキムミルク、砂糖を振り入れる。
溶かしながら火にかけ、煮立つ直前に火を止める。
- ②①にヨーグルトを加えてよく混ぜる。
- ③カップにダイス状に切ったパイナップルと黄桃を入れ、
その上から②を注ぎ込み、冷やす。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

