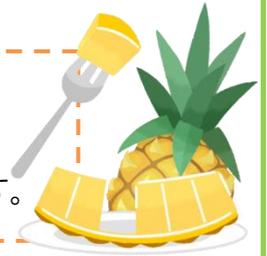


8月1日 パインの日

沖縄県・農林水産省などが8月1日を「8(ぱ)1(い)ん」の語呂合わせで「パインの日」と制定されました。

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。



当社取扱商品のご紹介



SNF フローズンフルーツ
ベビーパイン



SNF フレッシュパインアップル



沖縄パインゼリー

パインを使ったレシピ



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(μ gRE)	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)

- 粉ゼラチン(1.6g)
- 水(6g)
- 砂糖(3g)
- 脱脂粉乳(10g)
- プレーンヨーグルト(40g)
- パインと黄桃の缶詰(20g)

作り方

- ①水に粉ゼラチン、脱脂粉乳、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カップにパインと黄桃を入れ、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

