

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

パインを使用したレシピ 「白玉フルーツポンチ（パインと黄桃入り）」



献立栄養価（1人分）

エネルギー(kcal)	-----127	亜鉛(mg)	-----0.3
たんぱく質(g)	-----1.6	ビタミンA(μgRE)	----3
脂質(g)	-----0.3	ビタミンB ₁ (mg)	-----0.02
ナトリウム(mg)	-----1	ビタミンB ₂ (mg)	-----0.01
カルシウム(mg)	-----6	ビタミンC(mg)	-----10
鉄(mg)	-----0.4	食物繊維(g)	-----0.7
マグネシウム(mg)	-----9	食塩相当量(g)	-----0.0

材料（1人分）

- ・SNF 白玉粉（20g）
- ・パインと黄桃の缶詰（20g）
- ・バナナ（15g）
- ・キウイ（10g）
- ・砂糖（5g）
- ・水（50g）
- ・白ワイン（3.5g）
- ・水（白玉用）

（※青色文字の材料は弊社取扱商品です。）

作り方

- ①白ワイン・砂糖・水を火にかけてシロップを作り、冷ます。
- ②白玉粉に水を加え小さく丸めたものを茹で、冷水にとり水気を切っておく。
- ③バナナは輪切り、キウイはいちょう切りにする。
- ④全ての材料をシロップに混ぜる。

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

