



大島食品工業



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

とっても簡単！温めた牛乳に溶かすだけの本格デザート

プリンの素 ココアプリンの素



調理例



調理例



海藻のちからで固まる
プリンの素
卵・ゼラチン不使用

出来上がり量
60ccカップ約100個分

- 内容量 600g
- 賞味期間 1年
- アレルギー物質(28品目) なし

<作り方>

- ① 牛乳6Lを85℃～90℃まで加熱して火を消し、プリンの素1袋(600g)をよく溶かします。
- ② カップ等へ流し固めます。
- ③ カップ等からそのままお召し上がりください。



純ココアを使用した
香り豊かなココアプリンが
作れます
ゼラチン不使用

出来上がり量
60ccカップ約50個分

- 内容量 450g
- 賞味期間 6ヵ月
- アレルギー物質(28品目) なし

<作り方>

- ① 牛乳3Lを85℃～90℃まで加熱して火を消し、ココアプリンの素1袋(450g)をよく溶かします。
- ② カップ等へ流し固めます。
- ③ カップ等からそのままお召し上がりください。

栄養成分表(100gあたり)

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	ビタミン				食物繊維 (総量)	食塩相当量	
												A (レチノール当量)	B1	B2	C			
(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
プリンの素	397	0.4	0.1	0.6	97.8	1.1	190	170	80	5	3	0.1	110	<0.01	13.07	2	1.6	0.5
ココアプリンの素	402	0.7	3.3	2.6	91.3	2.1	85	-	75	-	-	-	-	-	-	-	4.5	0.2

OSHIMA

大島食品工業株式会社

大島食品工業株式会社 〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号
 本社・営業本部 TEL: (052)795-0091 FAX: (052)795-2544
 営業拠点 / 札幌・仙台・東京・名古屋・姫路・福岡

プリンの素を使ったアレンジレシピ

パンプキンプリン



盛付例

【材料】60mlカップ1個分

- ・プリン素 6g
- ・牛乳 50ml
- ・かぼちゃの裏ごし 15g
- ・ラム酒 0.5ml

【作り方】

- ①かぼちゃを湯がいて裏ごしします。
- ②牛乳を火にかけ、85℃～90℃位まで加熱してから火を消し、プリン素を加えてよく混ぜます。
- ③②に、①とラム酒を加え、よく混ぜ合わせます。
- ④カップなどに注ぎ、固めます。

生クリームプリン



盛付例

【材料】60mlカップ1個分

- ・プリン素 6g
- ・牛乳 55ml
- ・生クリーム 5ml

【作り方】

- ①牛乳を火にかけ、85℃～90℃位まで加熱してから火を消し、プリン素を加えてよく混ぜます。
- ②生クリームを加え、よく混ぜ合わせます。
- ③カップなどに注ぎ、固めます。

抹茶プリン



盛付例

【材料】60mlカップ1個分

- ・プリン素 6g
 - ・牛乳 60ml
 - ・抹茶 0.4g
- ※抹茶はお好みで加減して下さい。

【作り方】

- ①プリン素と抹茶をあらかじめ混ぜ合わせておきます。
(※抹茶は一度茶こしにとおしておくとうまになりにくい。)
- ②牛乳を火にかけ、85℃～90℃位まで加熱してから火を消し、①を加えてよく混ぜます。
- ③カップなどに注ぎ、固めます。

豆乳プリン



盛付例

【材料】60mlカップ1個分

- ・プリン素 6g
- ・調整豆乳 60ml

【作り方】

- ①鍋に豆乳を入れ、85℃(～90℃)位まで加熱してから火を消し、プリン素をよく溶かします。
 - ②カップなどに注ぎ、固めます。
- ※牛乳で作るプリンより若干やわらかく、なめらかに仕上がります。
豆乳により、固まり具合に多少の違いが出ます。

栄養分析

	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミン				食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
														A (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
プリン素	397	0.4	0.1	0.6	97.8	1.1	190	170	80	5	3	0.1	0	110	0	13.07	2	1.6	0.5
ココア	402	0.7	3.3	2.6	91.3	2.1	85	-	75	-	-	-	-	-	-	-	-	4.5	0.2

プリンの素を使ってアレンジ！

かぼちゃプリン

材料

一人分【60mlカップ1個分】

・プリンの素	6g
・牛乳	50ml
・かぼちゃの裏ごし	15g
・ラム酒（お好みで）	0.5ml

作り方

- ① かぼちゃを湯がいて裏ごしします。
または冷凍のかぼちゃペーストを解凍します。
- ② 牛乳を火にかけ、85℃～90℃位まで加熱してから火を消し、プリンの素を加えてよく混ぜます。
- ③ ②に、①とラム酒を加え、よく混ぜ合わせます。
- ④ カップなどに注ぎ、固めます。



出来上がったプリンはやわらかいので
カップのままお召し上がりください。

盛付例

豆乳プリン

牛乳の代わりに豆乳を使って乳アレルギー対応のプリンが出来ます。

材料

一人分【60mlカップ1個分】

プリンの素	6g
調整豆乳	60ml

作り方

- ① 豆乳を火にかけ85℃位まで加熱してから火を消し、プリンの素をよく溶かします。
★加熱するときは、ふきこぼれに注意しながら行ってください。
- ② カップへ注ぎ分け、固めます。



牛乳で作るプリンより若干やわらかく
なめらかに仕上がります。

盛付例

大島食品工業株式会社

乳アレルギー対応のプリンです。

豆乳プリンの作り方

■材 料 (60mlカップ1個分)

プリンの素	6g
調整豆乳※	60ml
(キャラメルプリンの素、抹茶プリンの素でも同様に作れます。)	

※ 調整豆乳について、メーカーにより固まり具合に多少の違いがでます。

■作り方

- ① 釜に豆乳を入れ85℃位まで加熱してから火を消し、プリンの素をよく溶かします。

★加熱するときは、ふきこぼれに注意しながら行ってください。

- ② 釜からやかんへ移し、カップへ注ぎ分け、固めます。

◎ 通常の牛乳で作るプリンとは少し食感が違い、よりなめらかに仕上がります。

◎ 無調整豆乳で作ると甘味が抑えられ大豆の風味が強くなります。

◎ ココアプリンの素で作る場合、「プリンの素 9g、調整豆乳 60ml」の分量で同様に作れます。

大島食品工業株式会社

ゼリーの素アレンジレシピ

元気なこどもにピッタリ

はちみつレモンゼリー

材料 (60ccカップ50個分)
 クールゼリーの素 ……600g (1袋)
 水 ……2700cc
 はちみつ ……150g
 レモン汁 ……200cc (レモン約4個分)
作り方 ①水が沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かす。②①にはちみつとレモン汁を加え、よく混ぜあわせる。③60ccカップ等に注ぎ固める。



材料 (60ccカップ50個分)
 コーヒーゼリーの素
 600g (1袋)
 水 ……1500cc
 牛乳 ……1500cc
作り方 ①水と牛乳を火にかけ、沸騰したら火を消しゼリーの素をよく溶かす。②60ccカップ等に注ぎ固める。

カフェオレゼリー

コーヒーゼリーのおいしさアップ



色とりどり

ジュースゼリー

材料 (60ccカップ50個分)
 クールゼリーの素 ……600g (1袋)
 水 ……2000cc
 果汁100%ジュース ……1000cc
 (オレンジ・グレープ・アップル等)
作り方 ①水が沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かす。②①にジュースを加え、よく混ぜあわせる。③60ccカップ等に注ぎ固める。



材料 (60ccカップ50個分)
 クールゼリーの素 ……600g (1袋)
 水 ……3000cc
 紅茶(葉) ……60g
作り方 ①水を沸かし紅茶を作る。
 ※ザルや布袋で紅茶をだします。
 ②①にゼリーの素を加え、よく溶かす。
 ③60ccカップ等に注ぎ固める。

紅茶ゼリー

ちよつと気どつて



にんじんざらいも思わずにっこり

キャロットゼリー

材料 (60ccカップ50個分)
 クールゼリーの素 ……600g (1袋)
 水 ……2500cc
 にんじん ……750g
 レモン汁 ……100cc (レモン約2個分)
作り方 ①にんじんはミキサーにかかるときの程度に切り、湯がいておく。②①のにんじんと水750ccをミキサーにかけ(にんじんジュース) 容器に移しておく。③水1750cc が沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かす。④③に②のにんじんジュースとレモン汁を加え、よく混ぜあわせる。⑤60ccカップ等に注ぎ固める。※にんじんは裏ごし冷凍にんじんを使うとより簡単です。



わいわいデザートクッキング! クールゼリーの器



クールゼリーの素は無色透明のゼリーの素。アイデア次第でいろいろなゼリーがお楽しみいただけます。

ジュースゼリー

- 材 料(1人分) ★クールゼリーの素 1.2g
水 4.0ml
ジュース(果汁100%) 2.0ml
- 作り方 ① 水が沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かします。
② ①にジュースを手早く加え、よく混ぜ合わせます。
③ カップ等に注ぎ、固めます。

ミルクゼリー

- 材 料(1人分) ★クールゼリーの素 1.2g
水 4.0ml
牛 乳 2.0ml
- 作り方 ① 水と牛乳を火にかけ、90℃以上になったら(鍋の端が大きな泡で沸騰している頃)火を消し、ゼリーの素をよく溶かします。
② カップ等に注ぎ、固めます。

梅酒ゼリー

- 材 料(1人分) ★クールゼリーの素 1.2g
水 5.0ml
梅 酒 1.0ml
- 作り方 ① 水が沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かします。
② ①に梅酒を加え、よく混ぜ合わせます。
③ カップ等に注ぎ、固めます。

ワインゼリー

- 材 料(1人分) ★クールゼリーの素 1.2g
水 5.0ml
赤ワイン 1.0ml
- 作り方 ① 水が沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かします。
② ①に赤ワインを加え、よく混ぜ合わせます。
③ カップ等に注ぎ、固めます。

乳酸菌飲料ゼリー

- 材 料(1人分) ★クールゼリーの素 1.2g
水 5.5ml
乳酸菌飲料(濃縮) 5ml
- 作り方 ① 水が沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かします。
② ①をあら熱がとれるまで冷まし、乳酸菌飲料(濃縮)を加えてよく混ぜ合わせます。
③ カップ等に注ぎ、固めます。

にんじんゼリー

- 材 料(1人分) ★クールゼリーの素 1.2g
水 5.0ml
にんじん 1.5g
(冷凍の裏ごしでもよい)
レモン果汁 2ml
- 作り方 ① にんじんはミキサーにかける程度に切り、湯がいておきます。
② 湯がいたにんじんと水1.5mlをミキサーにかける(にんじんジュース)、適当な容器に移しておきます。
③ 水3.5mlが沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かします。
④ ③にミキサーにかけた②(にんじんジュース)とレモン果汁を加え、よく混ぜ合わせます。
⑤ カップ等に注ぎ、固めます。

はちみつレモンゼリー

- 材 料(1人分) ★クールゼリーの素 1.2g
水 5.4ml
はちみつ 3g
レモン果汁 4ml
- 作り方 ① 水が沸騰したら火を消し、ゼリーの素をよく溶かします。
② ①にはちみつとレモン果汁を加え、よく混ぜ合わせます。
③ カップ等に注ぎ、固めます。

カップ類のご案内

60ccカップ



サイズ / 66φ × 36Hmm
入数 / 50個 × 100
材質 / ポリスチレン
耐熱温度 / 85℃

90ccカップ



サイズ / 71φ × 46Hmm
入数 / 50個 × 40
材質 / ポリスチレン
耐熱温度 / 85℃

110cc耐熱カップ



サイズ / 71φ × 55Hmm
入数 / 50個 × 40
材質 / ポリプロピレン
耐熱温度 / 120℃
電子レンジ可(2~3分程度)

OSHIMA
大島食品工業株式会社

大島食品工業株式会社 本社・営業本部
〒463-0048 名古屋市守山区小幡南二丁目2番5号
TEL: (052) 795-0091 FAX: (052) 795-2544
営業拠点 / 札幌・仙台・東京・名古屋・姫路・福岡

学校給食で愛されて50年以上
牛乳に混ぜて飲む

ミルメーク



150~200mlの牛乳に1袋を入れ
よくかき混ぜてお飲みください。

ミルメークコーヒー粉末5g



ケース入数／(5g×40)×25入 ストロー付
原材料名／砂糖、インスタントコーヒー、食塩、乳酸菌、炭酸Ca、
着色料(カラメル)、V. C、クエン酸鉄Na、V. A、香料、
V. B₁、V. B₂
アレルギー物質(28)／なし
賞味期間／6か月

カルシウム **ビタミンC** **配合**

ミルメークココア顆粒8g



ケース入数／(8g×40)×25入 ストロー付
原材料名／砂糖、ぶどう糖、ココア、食塩、炭酸Ca、植物レシチン
(大豆由来)、香料、V. C、V. B₁、V. B₂
アレルギー物質／大豆
賞味期間／8か月

カルシウム **ビタミンC** **配合**

ミルメークいちご顆粒6g



ケース入数／(6g×40)×25入 ストロー付
原材料名／砂糖、食塩、香料、炭酸Ca、V.C、着色料(紅麹)、クエン酸鉄Na
アレルギー物質／なし
賞味期間／6か月

カルシウム **ビタミンC** **配合**

栄養成分(100gあたり)

	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量) (μg)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
コーヒー	388	0.3	1.1	0.4	94.9	3.3	600	1,700	12	33.6	3,100	5.88	5.89	650	1.3	1.5
ココア	402	1.6	3.2	4.0	88.4	2.8	250	490	140	—	—	1.28	1.69	38	4.1	0.6
いちご	388	0.9	<0.1	<0.1	97.1	2.0	490	500	—	12.0	—	—	—	560	—	1.2