

ミルクをのんで  
プレゼントをもらっちゃおう!!

全国  
5万名様

只今キャンペーン中にいずれかの対象商品を3ヶ月以上ご契約のお客様に、「オリジナル琴欧州提督ストラップ」プレゼント!!



満足カルシウム 明治 満足カルシウム

■栄養成分 / 1本(200ml)当たり

エネルギー	133kcal
たんぱく質	8.2g
脂質	5.7g
炭水化物	12.1g
ナトリウム	116mg
カルシウム	520mg
ビタミンD	1.0μg
CPP	4.4mg



明治  
おいしい牛乳

■栄養成分 / 1本(200ml)当たり

エネルギー	137kcal
たんぱく質	6.8g
脂質	7.8g
炭水化物	9.9g
ナトリウム	85mg
カルシウム	227mg



明治 朝のブルガリア のむヨーグルト

■栄養成分 / 1本(200ml)当たり

エネルギー	110kcal
たんぱく質	6.2g
脂質	1.2g
炭水化物	18.4g
ナトリウム	92mg
カルシウム	226mg



鉄分とせんい 明治 鉄分とせんい

■栄養成分 / 1本(200ml)当たり

エネルギー	101kcal
たんぱく質	6.5g
脂質	3.0g
糖質	11.9g
ナトリウム	104mg
カルシウム	240mg
食物繊維	3.0g
鉄	6.0mg

## 応募方法

- 期 間** 平成18年10月31日まで(当日申し込み分有効)※ご希望の景品に添えない場合がございます。※ただし期間中であっても景品の在庫がなくなり次第終了とさせていただきます。
- 対 象** キャンペーン期間中に対象商品【明治満足カルシウム、明治鉄分とせんい、明治おいしい牛乳、明治朝のブルガリアのむヨーグルト】のいずれかを新たに3ヶ月以上ご契約いただいたお客様。
- 応募方法** 専用の申込書に、必要事項をご記入の上販売店にお渡し下さい。

簡単!  
Cooking

さ っ ぱ り と し た 酸 味 の

# 豆腐入りチーズケーキ風

午後のティータイムに、手軽にささっと作れます!

### 材料(4人分)



絹ごし豆腐…1/3丁(100g)  
粉ゼラチン……………1袋(5g)  
水……………大さじ2  
牛乳……………100ml  
砂糖……………50g  
プレーンヨーグルト…150g  
生クリーム……………50ml  
レモン汁……………大さじ1  
ビスケット…小8枚(25g)  
牛乳……………大さじ1

### 作り方

- (1) 豆腐は万能こし器でこしておく。
- (2) 粉ゼラチンを水にふり入れ、ふやかしておく。
- (3) 鍋で牛乳を温めて、2.を入れて溶かし、砂糖を混ぜる。
- (4) 3.の底を氷水にあて、混ぜながら冷やす。冷めたらヨーグルト、1.の豆腐を加えて混ぜ、とろみがついたところで生クリーム、レモン汁を加えて混ぜる。
- (5) ビスケットを細かく砕き、牛乳をふってしとらせ、容器の底に敷く。4.をそっと流し入れて冷蔵庫で冷やしかためる。あれば、ミントの葉を飾る。

### コメント

大きいボウルに氷水を入れ、牛乳を入れた鍋の底をあて、混ぜながら熱を取る。



あれば全粒粉ビスケットにすると、いっそうおいしい。