

のり塩ポップコーン



材料(1人分)

- ・ポップコーン … 30g
- ・サラダ油 … 大さじ1
- ・青のり … 小さじ1
- ・塩 … 小さじ1/2

作り方

- ① ポップコーンメーカーでポップコーンを作る。
(付属の容器を使用)
- ② 青のりと塩を混ぜる。
- ③ ①にサラダ油を入れ、容器のフタを手でおさえた状態で振りながら混ぜる。
- ④ ③のフタを開け、②を加え、容器のフタを手でおさえた状態でさらに振りながら混ぜて完成。

アレンジレシピは動画でも
ご紹介しています

You Tube



#日本ポップコーン協会 公式レシピ

日本で、世界で唯一のポップコーンの協会
「日本ポップコーン協会」が本製品を使用
して考案した公式レシピをWEBで公開中!



ポップコーンは笑顔の種であれ!

ポップコーン協会



ポップコーンメーカー シャカポコ

アレンジレシピ



LITHON

カレーポップコーン



材料(1人分)

- ・ポップコーン … 30g
- ・サラダ油 … 大さじ1
- ・カレー粉 … 小さじ1/2
- ・塩 … 小さじ1/2
- ・こしょう … 少々

作り方

- ① ポップコーンメーカーでポップコーンを作る。
(付属の容器を使用)
- ② カレー粉と塩とこしょうを混ぜる。
- ③ ①にサラダ油を入れ、容器のフタを手でおさえた状態で振りながら混ぜる。
- ④ ③のフタを開け、②を加え、容器のフタを手でおさえた状態でさらに振りながら混ぜて完成。

チョコポップコーン



材料(1人分)

- ・ポップコーン … 30g
- ・板チョコ … 100g
- ・溶かしバター … 10g

作り方

- ① ポップコーンメーカーでポップコーンを作る。
- ② 板チョコを細かく刻んでボウルに入れ、湯せんで溶かす。
- ③ ②に溶かしバターを加えて混ぜる。
- ④ ③にポップコーンを加えて混ぜ、チョコを絡める。
- ⑤ クッキングシートにバラして、冷蔵庫で15~20分冷やして完成。

キャラメルポップコーン



材料(1人分)

- ・ポップコーン … 30g
- ・砂糖 … 大さじ2
- ・水 … 大さじ2

作り方

- ① ポップコーンメーカーでポップコーンを作る。
- ② フライパンでキャラメルを作る。
フライパンに砂糖と水を入れて中火で加熱する。
黄色くなってきたらバターを加えて火を止め、混ぜて溶かす。
- ③ ②にポップコーンを加えて混ぜ、キャラメルを絡める。
- ④ クッキングシートにバラして、キャラメルの表面が固まるまで冷ましたら完成。