

作る楽しさを味わえる！ブランド初の手作りキット 『マイクポップコーン屋さん てづくりキット』

2024年12月2日(月)より新発売

～2種類の限定シーズニング付き！おうちで簡単、出来立ての美味しさ体験～

「コーンスナック」を中心にスナック菓子を製造・販売するジャパンフリトレ株式会社(カルビーグループ、本社：茨城県古河市、代表取締役会長兼社長：石辺 秀規)は、おうちで出来立ての「マイクポップコーン」を作る『マイクポップコーン屋さん てづくりキット』を、2024年12月2日(月)から一部小売店にて新発売します。



本商品は、「マイクポップコーンの豆」2袋と本キットでしか味わえない2種類(濃厚バターしょうゆ味・塩キャラメル味)の味付け用シーズニングがセットになった特製の手作りキットです。

家族や友人と作る楽しさを体験いただけるほか、映画館やテーマパークなどの特別なシーンだけでなく、日常のひとつで出来立てのポップコーンの美味しさを、お楽しみいただけます。

■『マイクポップコーン屋さん てづくりキット』商品特長

① 出来立ての特別感！穀物由来の風味とふわっ！サクツの食感

出来立てでしか味わえないふわっと広がる穀物(トウモロコシ)の香ばしい風味と、サクッと軽い食感が味わえます。袋入りのポップコーンでは味わえない出来立ての特別感をお楽しみいただけます。

② お店の味をおうちで再現！てづくりキットでしか味わえない2種類のフレーバー
あとひくバターのコクが決め手の「濃厚バターしょうゆ味」と、キャラメルの香りと甘じょっぱい塩加減が絶妙な「塩キャラメル味」の2種類の味付け用シーズニングをキット専用に開発しました。おうちにある調味料では難しい味付けも、専用のシーズニングによりお店で食べるような本格的な味わいをおうちで簡単に作れます。

③ 大勢で集まるシーンにもオススメ！

おうちでの映画鑑賞や家族でのおやつ、クリスマスや年末などのパーティーシーンなど、一緒に作る楽しさも感じられます。



【商品規格】

商品名：『マイクポップコーン屋さん てづくりキット』

内容量	希望小売価格	発売日	販売エリア
120g (マイクポップコーンの豆 50g×2袋、 濃厚バターしょうゆ味シーズニング 8g、 塩キャラメル味シーズニング 12g)	オープン (想定価格 税込 400 円前後)	2024 年 12 月 2 日 (月)	全国 ※一部小売店限定

※実際の発売日は販売店によって多少遅れる場合がございます。

※店舗によっては、お取扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。

【手順：『マイクポップコーン屋さん てづくりキット』】

<材料・用意するもの>

- ・『マイクポップコーン屋さん てづくりキット』（「マイクポップコーンの豆」1袋、味付け用シーズニング1種類）
- ・サラダ油 大さじ3杯程度
- ・ボウル
- ・持ち手の付いたフタ付きの鍋

<手順>

- ① 鍋に、「マイクポップコーンの豆（1袋）」を入れて、サラダ油（大さじ3杯程度）を入れます。
- ② 鍋にフタをして中火にかけ、ポンポンとはじける音がしたら、お鍋をゆすり続けます。
- ③ 音がしなくなったら火を止めます。
- ④ ポップコーンをボウルにあけ、お好みの「味付け用シーズニング」1種類を少しずつ調節しながらふりかけ、粉がよくからまるように混ぜて完成です！出来立てのポップコーンをお楽しみください！



■開発背景

非日常を日常へ！小さいころから身近な「国民のおやつ」への挑戦

マイクポップコーンブランドは“いつもあなたの楽しみのそばに”をテーマに、65年以上日本のポップコーン市場を先導してきましたが、近年ポップコーンに対する消費者調査を行ったところ、「ポップコーンは映画館やテーマパークで食べるもの」という印象が強く、日常のおやつとしてのイメージが薄いことが分かりました。また、食感に関して、「空気のように軽く、食べ応えがない」というお声もありました。そこで、ポップコーン本来の魅力を伝え、もっと身近な存在・日常のおやつに変えていきたいという思いから、本商品の開発に至りました。

『マイクポップコーン屋さん てづくりキット』に込める思い

ポップコーンはおうちでも手軽に手作りすることができ、出来立ての香りや味わいは特別感をもたらしてくれる強みがあると考えています。この強みを活かした本商品で、新たなポップコーンの魅力を知ってもらおうと同時に、手作り体験を通して、おうちの中での喫食機会を提供できればと考えています。

今回発売する『マイクポップコーン屋さん てづくりキット』は、マイクポップコーンならではのシーズニングをキット専用で開発し、初めてキット化した商品です。キットに入っている「マイクポップコーンの豆」は、2020年より単体で販売していますが、このキットを使えば、味付けも簡単にでき、お店で売っているような味わいをおうちで簡単に再現できます。お子さんと一緒に親子でコミュニケーションを取りながら、家族で作る工程から楽しむことができます。おうちでおやつを楽しむ新しい機会を創出できれば嬉しいです。



また、豆が余った時や付属の味付け用シーズニング以外での楽しみ方として、見た目も楽しめるアレンジレシピをご紹介します。ぜひ、おうちでのポップコーン作りを存分にお楽しみください。

本商品担当者：

ジャパンフリトレ株式会社 M&S 本部 マーケティング1部 ブランド1課 大浜 貴子

担当者おすすめアレンジレシピ

これからのホリデーシーズンにもぴったり！ 「マシュマロで簡単！キャラメル風ポップコーン」

<材料・用意するもの>

- ・ マイクポップコーンの豆 25g (1/2 袋)
- ・ サラダ油 大さじ 1.5 杯程度
- ・ マシュマロ 10 個
- ・ バター 20g
- ・ (お好みで) カラースプレー
- ・ 持ち手の付いたフタ付きの鍋
- ・ 器
- ・ フライパン
- ・ 木ベラ



<手順>

- ① 鍋に、マイクポップコーンの豆 25g を入れて、サラダ油(大さじ 1.5 杯程度)を入れます。
- ② 鍋にフタをして中火にかけ、ポンポンとはじける音がしたら、お鍋をゆすり続けます。
- ③ 音がしなくなったら火を止めます。器にあけておいてください。
- ④ フライパンにバターを入れ、バターが溶けたらマシュマロを入れます。
- ⑤ マシュマロを木ベラでつぶしながら溶かします。
- ⑥ マシュマロが溶けたらフライパンを火からおろし、ポップコーンを入れ、手早く混ぜ合わせます。
- ⑦ あら熱がとれたら器に盛りつけお召し上がりください。

■「マイクポップコーン」について

「マイクポップコーン」は 1957 年に日本初のポップコーンブランドとして誕生し、2022 年に発売 65 周年を迎えました。ブランド化されたポップコーンとして最も歴史が古く、お菓子の定番アイテムとしての地位を日本市場に確立しました。長きに渡り愛され続けるロングセラー商品「バターしょうゆ味」(1983 年発売)の他、2024 年 9 月 2 日に発売した新定番商品「マイクポップコーン キャラメル」など、今まで数々のオリジナルフレーバーやコラボレーション商品を世に送り出しています。

公式ウェブサイト URL : <https://www.fritolay.co.jp/ourbrands/mike/>



■ポップコーンは食物繊維が豊富に含まれている食品

一般的に食物繊維が多いと言われている食品と比べても、ポップコーンには豊富な食物繊維が含まれていることが分かっています。(※図 1)消費者の健康需要の高まりも関係し、2023 年度のポップコーン市場は 2019 年度対比で 161%(※2)と伸長しています。

(※図 1) 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂) 可食部 100g 当たり

ポップコーン・ごぼう(ゆで)・さつまいも(皮つき/蒸し)・玄米(めし)・レタス(結球葉/生)・バナナ(生)

(※2) インターエイジ SRI+ ポップコーン市場 2019 年 4 月~2024 年 3 月 累計販売金額

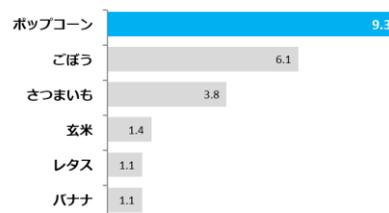


図 1 食物繊維含有量 (100g 当たり)

■ジャパンフリトレーについて

当社は、1957年に日本で最初のポップコーン製造・販売会社として発足しました。その後、1977年不二家フリトレー株式会社設立、1990年ペプシコ100%子会社化。同年にジャパンフリトレー株式会社への社名変更を経て、2009年7月にカルビー株式会社の完全子会社となり、現在に至ります。

「マイクポップコーン」や「ドリトス」「チートス」を主力商品とし、コーンスナック市場のカテゴリーでシェアNO.1(※)を獲得しています。

(※) インテージ SRI+ コーンスナック市場 (2023年4月～2024年3月累計販売金額)

