AKEBONO

チンしてキャラメルPOPCORN（ポップコーン）

取扱説明書

・この度は、お買いもとめ頂きまして誠にありがとうございます。
　ご使用前に注意事項をよくお読みの上、正しくお使いください。
・本製品は市販されている乾燥コーンを使用します。
　乾燥コーンの取り扱い上のご注意も良くご確認ください。

セット内容

スプーン（目盛り付 容量20ml）

ヘラ

ヘラは食材を混ぜる際に使用します。スプーンは乾燥コーンや牛乳などの計量に使用します。

帽子（目盛り付 容量90ml）

フタ上部の穴を塞ぐ際に使用します（フタの穴に帽子裏の突起を差し込み、回転させて着脱します）。計量カップとしても使用できます。

フタ

受け容器

ポップコーンやフレーバーを調理する際に使用します。鼻はフタを開ける際のつまみとして使用してください。

⚠注意　この表示を無視して誤った取扱をすると、人が障害を負う可能性があること、および損害が発生する可能性があることを示します。

⚠安全上のご注意

加熱し過ぎにご注意

電子レンジは機種によって加熱時間が若干異なります。取扱説明書の指定するワット数、時間を守り、庫内の様子を良く確認し、加熱し過ぎないように注意してください。

やけど

電子レンジ加熱直後の製品に不用意に触れないでください。やけどをする恐れがあります。

⚠電子レンジ加熱上の注意

○レンジ加熱は必ず「レンジ機能」の手動で行ってください。
「強」「弱」の切り替えるのみの場合は「強」で行ってください。

○「オーブン・グリル機能」や「オートメニュー機能」は使用しないでください。

○電子レンジの機種、型式、年式によって加熱時間は多少異なることがあります。

○電子レンジを連続使用すると、庫内温度が上昇し、加熱し過ぎになる恐れがあります。レンジ庫内を常温に冷やしてから使用ください。

○直火にかけたり、火のそばに置かないで、使用したいご700W以上は電量が大きく焦げやすいので、使用したいください。

○電子レンジの「庫内有効寸法」の高さが140mm未満の場合は使用できませんので、電子レンジの取扱説明書などで確認ください。

使用後のお手入れ

○使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気をよく拭き取ってください。

不発の乾燥コーンについて

○ポップコーンは、トウモロコシの中に含まれている水分が水蒸気になる時に弾けてできます。未成熟のもの、乾燥が不足しているもの、水分が抜け過ぎたものは加熱をしても弾きません。再加熱をしても弾かないものは使用しないでください。

⚠初めて使う時の注意点

○電子レンジは機種・型式・年式などによって同じワット数でも出力に差があります。
使用されている電子レンジの特性をよく見定めて加熱し過ぎる事が無いよう、最初の一回はレンジ加熱時間を少し短めの2分で行い様子を見てください。

「チンしてキャラメルポップコーン」の使い方

ポップコーンの作り方

① 受け容器に乾燥コーンをスプーン1杯（20g）入れます。初めてお使いいただく際は、裏面の「**初めて使う時の注意点**」をご確認ください。

② フタをして電子レンジに入れ加熱します。加熱終了後に豆が弾く事がありますので、容器は10秒ほど待ってからレンジより取り出してください。※加熱する際は、帽子は使用しません。うまく出来ない時は、裏面の「**困ったときは**」をご参照ください。

③ フタをしたまま本体を逆さにして左右に振り、不発の豆をふるいに掛けます。

④ ポップコーンのできあがり。フタ側に入れておくと味付けの時便利です

★かんたんレシピ★

容器にポップコーンとフレーバーを入れ、帽子をかぶせてシャカシャカすればできあがり。

インスタント麺の粉スープ

はちみつ

キャラメル味の付け方

① 材料 A 牛乳を使う場合：市販キャラメル10g（約2個）／バター4g／牛乳10ml
B 水を使う場合：市販キャラメル10g（約2個）／バター8g／水5ml／砂糖6g

A、Bいずれかの材料を全て受け容器に入れ、電子レンジで約30秒加熱します。容器は10秒ほど待ってからレンジより取り出してください。液体の計量には付属のスプーンが使用できます。

② ヘラで軽く混ぜます。

③ もう一度電子レンジで加熱します。仕上がり見本のように、ソースが泡立って膨らんできたらレンジを止めてください。（およそ20～30秒）

仕上がり見本

④ 軽く混ぜてキャラメルソースのできあがり。

いろんな味の付け方

★キャラメルレシピ★

市販のキャラメルでいろいろな味を試してみよう!

黒糖キャラメル

抹茶キャラメル

⑤ 出来上がったキャラメルソースに、ポップコーンを1/3程度入れます。

⑥ ザクザクとしっかりヘラで混ぜ合わせます。

⑦ 全体に混ざったら残りのポップコーンを全部入れます。

⑧ フタと帽子を付け、持ち手をしっかりと持ってシャカシャカします。

⑨ キャラメルポップコーンの完成!

「ザクザク+シャカシャカ」が、粘度のあるソースをうまく混ぜ合わせるためのコツなのです!!

いろんな味の付け方

付着しにくい粉末の場合

レシピ例：チーズポップコーン

① 材料 バター8g／塩少々／粉チーズ適量

バターを受け容器に入れ、電子レンジで20～30秒加熱します。容器は10秒ほど待ってからレンジより取り出してください。

② 完全に溶かしたバターの中に、ポップコーンを全量入れます。

③ フタと帽子を付け、持ち手をしっかりと持ってシャカシャカします。

④ フタを開けて粉チーズと塩を適量振り掛け、もう一度シャカシャカします。

⑤ チーズポップコーンの完成!

★パウダー系フレーバーレシピ★

コーンポタージュ（市販のコーンポタージュスープ粉末を使用）

ブラックペッパー

ココアパウダー

固形、液体などの場合

レシピ例：チョコポップコーン

① 材料 チョコレート12g／バター4g／牛乳5ml

材料を全て受け容器に入れ、電子レンジで20～30秒加熱します。
容器は10秒ほど待ってからレンジより取り出してください。

② 加熱した食材をヘラでよく混ぜ完全に溶かします。溶け切らない場合はもう一度レンジに掛けます。

③ ポップコーンを1/3程度入れ、ヘラでザクザク混ぜ合わせます。

④ 残りのポップコーンを全部入れてシャカシャカします。

⑤ チョコポップコーンの完成!

「ザクザク+シャカシャカ」でよく混ぜるのです!

★固形・液体フレーバーレシピ★

バターカレー（市販のカレールウ使用）

バターしょうゆ（しょうゆはごく少量がコツ）

ソースや溶かしたバターは、時間とともに硬くなります。混ぜ合わせる作業は温かいうちに手早く行ってください。

おまけ♪ 生キャラメルの作り方

① 材料 市販キャラメル60g（約1箱）／生クリーム20ml

材料を全て受け容器に入れ、電子レンジで約60秒加熱します。容器は10秒ほど待ってからレンジより取り出してください。液体の計量には付属のスプーンまたは帽子が使用できます。

② ヘラで良く混ぜます。

③ もう一度電子レンジで加熱します。仕上がり見本のように、ソースが泡立って膨らんできたらレンジを止めてください。（およそ20～30秒）

仕上がり見本

④ ヘラで均一に混ぜれば生キャラメルソースの完成!ポップコーンと混ぜれば生キャラメルポップコーン!

⑤ クッキングペーパーを敷いたトレー等の中に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。（画像のトレーは付属しません）

⑥ 生キャラメルの完成!

プラスチック総合メーカー
株式会社 曙産業　〒959-1234 新潟県燕市南1丁目2-11
TEL. 0256-63-5071(代) FAX. 0256-64-2288
日本製 / 本製品は自社工場で生産しています。

10112

困ったときは

本体フローが焦げた	加熱時間を変える	仕上がりの様子を見ながらレンジ加熱時間を短く設定してください。
	加熱時間を変える	庫内の様子を見ながら30秒ごつ再加熱してください。 再加熱の回数は2回までとし、それ以上行わないでください。 ※弾かなかった乾燥コーンは豆のみ再加熱してください。
本体フローの焦げ	レンジ内での製品の位置を変える	高さ：陶器製（無地）の皿に載せるなどして少し高さを上げてください。
		位置：庫内の製品を置く位置を変えてみてください。
	ワット数を変える	電子レンジのワット数を上げてみてください。 その際は庫内の様子を良く見ながら、レンジの側を離れないでください。