

# ポップコーンイベントセット 販売マニュアル

取り扱い前には、必ずこのマニュアルを  
全て読んでから、作業を始めてください。

高温調理の商品の為、取り扱いなどに、  
細心の注意が必要となります。

また、お読みにならないまま作業をしますと、  
思わぬ事故や機械の故障等のおそれがあります。  
その際、当社では責任を負いかねますので  
ご了承下さい。

## <注意>

アルミ鍋やポップコーン機械等で調理する為  
やけどには十分ご注意下さい。  
機械のレンタルは致しておりませんので  
ご自身でご用意下さい。

質問・問い合わせ等は  
株式会社T I C

0120-196-840

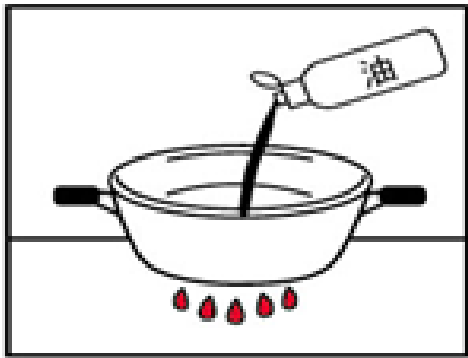
# ★★★ポップコーンの作り方★★★

## 深型アルミ鍋の場合

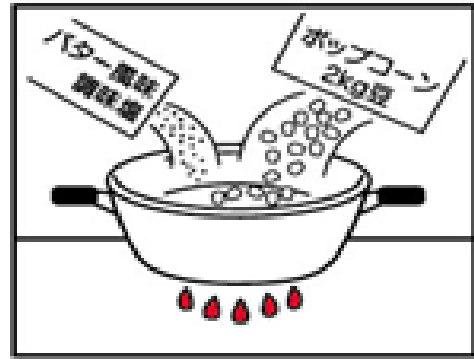
準備するもの：本品、油、深型アルミ鍋、  
深型お皿

【調理例】 21センチ深型アルミ鍋使用のとき

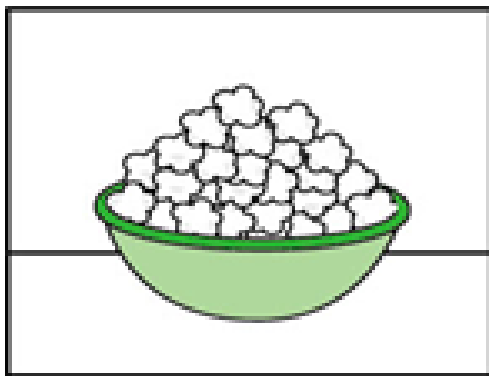
豆・・・120g(約6人分) 油・・・12g 調味塩・・・約5g(お好みで量を調整して下さい。)



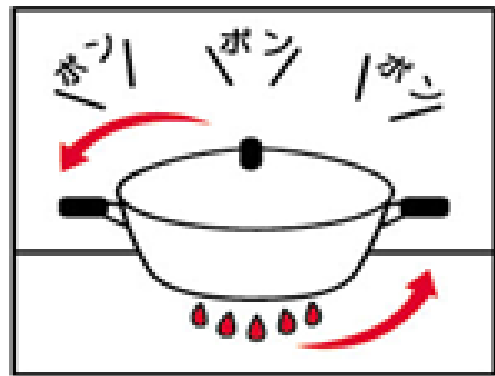
①深型アルミ鍋を温め油を入れます。  
油はサラダ油でもOKですがおすすめ  
はパーム油です。



②油が温まったら、豆とバター風味  
調味塩を入れて、蓋をします。  
※豆は鍋底に平らに並んでいれば  
ベストです。必ず蓋をして下さい。



④深型アルミ鍋から深型お皿に  
移して「はい！出来上がり♪」

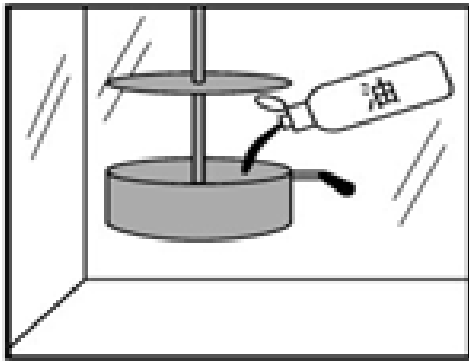


③コンロの火の上で、豆が深型アルミ鍋の  
中を左右に動くように振って下さい。ポンポン  
と弾ける音が無くなったら火を止めます。  
※左右に振らないと焦げつきますので注意  
して下さい。

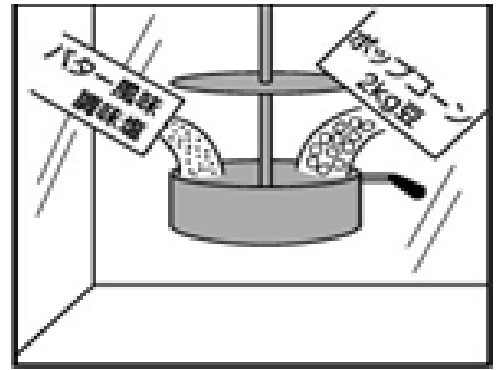
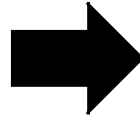
注) 鍋がかなり熱くなりますので、やけどにはご注意ください。  
注) ポップコーン豆の量は深型アルミ鍋の大きさにより異なります。  
注) 一人あたり(500ccカップ使用の場合)のポップコーン豆は約20gが目安です

# ポップコーン機の場合

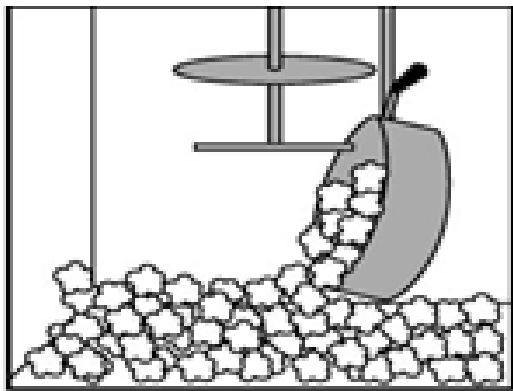
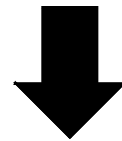
準備するもの：本品、油、ポップコーン機



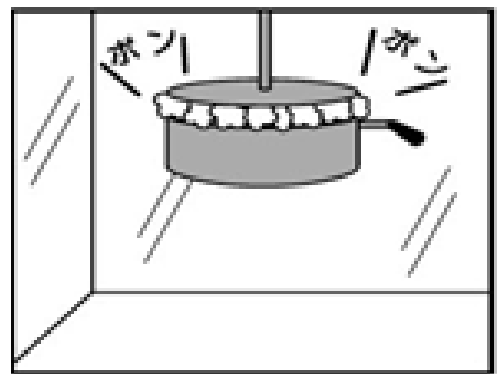
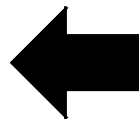
①ポップコーン機の釜を温めて油を入れます。油はサラダ油でもOKですが、おすすめはパーム油です。



②油が温まったら、豆とバター風味調味塩を入れて、蓋をします。※必ず蓋をして下さい。



④音がなくなったら釜の電源を切り、ひっくりかえして「はい！出来上がり♪」



③豆が「ポンポン」と弾ける音がなくなるまで待ちます。

**注) ポップコーン機の釜がかなり熱くなりますので、やけどにはご注意ください。**

**注) ポップコーン豆の量は釜の大きさにより異なります。**

**機械の大きさを確認の上ご使用下さい。**

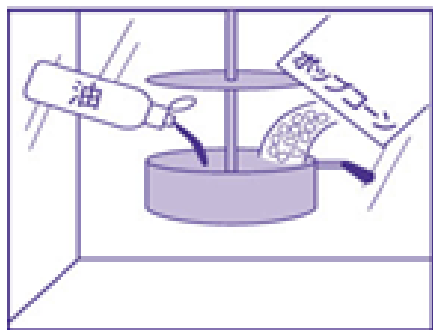
## キャラメル対応型 機械の場合

準備するもの：本品、ポップコーン豆、油  
**キャラメル対応型機械**

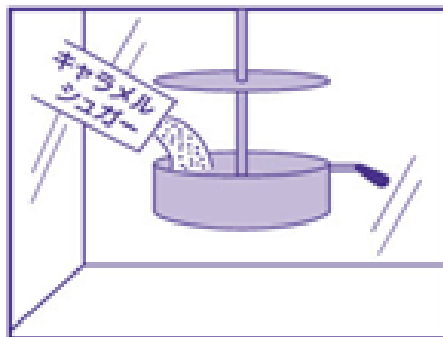
【調理例】4オンスキャラメル対応型機械使用のとき

豆・・・100g(約4～5人分) 油・・・20g キャラメルシュガー・・・50g(お好みで量を調整して下さい。)

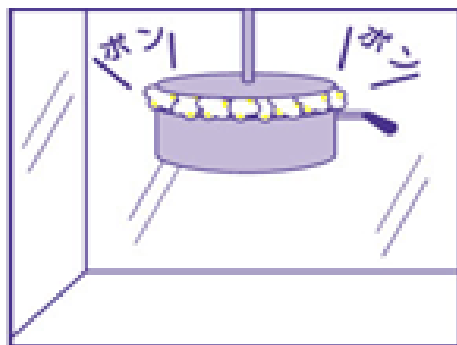
**必ずキャラメル対応型機械で製造して下さい！**



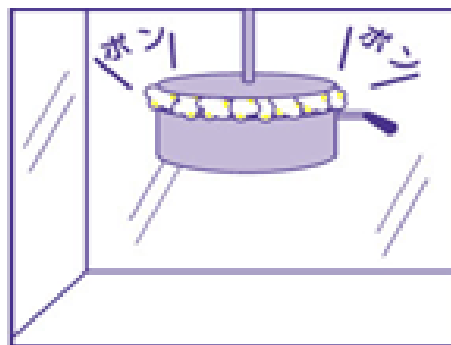
①ポップコーン機の釜を温めて油を入れます。油が温まったら、豆を入れます。※必ず蓋をして下さい。



②豆が1.2個弾け始めたら、蓋を開け素早くキャラメルシュガーを投入し、再度蓋をします。※豆が弾けますので、やけどには十分ご注意下さい！！



④音がなくなったら釜の電源を切りひっくりかえして「はい！出来上がり♪」



③豆が「ポンポン」と弾ける音がなくなるまで待ちます。  
※扉は必ず閉めて下さい。

**注) 塩味用の機械で製造すると事故や故障の原因となりますので、必ずキャラメル対応型機械で製造して下さい。**

注) ポップコーン機の釜がかなり熱くなりますので、やけどにはご注意下さい。

注) ポップコーン豆の量は釜の大きさにより異なります。機械の大きさを確認の上ご使用下さい。

注) 一人あたり(500ccカップ使用の場合)のポップコーン豆は約20g～25gが目安です。

注) 油はサラダ油でもOKですがおすすめはパーム油又はココナッツ油です。

## キャラメルポップコーンを深型アルミ鍋や フライパン等で調理する場合

**注意:** 弊社のイベントセットはポップコーンマシンで作る事を前提としています。キャラメルポップコーンをフライパン等で作る場合は1セットに対してキャラメルシュガーが2袋～3袋必要となります。別途料金ご負担となりますがキャラメルシュガー単体を追加して頂く事を推奨しています。

### 作り方

①フライパンを温めて油を入れる。油が温まったら豆を入れて蓋をします。  
※豆は鍋底に平らに並んでいけばベストです。必ず蓋をして下さい。

②コンロの火の上で、豆がフライパンの中を左右に動くように振って下さい。  
ポンポンと弾ける音が無くなったら火を止めます。※左右に振らないと焦げつきますので注意して下さい。出来上がったポップコーンを別皿などに移して下さい。

③次にフライパンにキャラメルシュガーを焦がさないように火にかけます。  
液状になったらポップコーンにからませて出来上がりです。

**注) 鍋がかなり熱くなりますので、やけどにはご注意ください。**

**注) ポップコーン豆の量は深型アルミ鍋やフライパンの大きさにより異なります**

**注) 一人あたり(500ccカップ使用の場合)のポップコーン豆は約20gが目安です**

## ご請求について

文化祭終了後、FAXにて送付いたします。  
請求書本状が必要な場合は、お電話にてご連絡下さい。

(先払いの場合は、イベント終了後、ご指定された宛先へ  
請求書本状を郵送いたします。)

領収証が必要な場合は、必ずFAXにてご連絡下さい。  
その際、領収証の「名義」と「但し書き」を明記願います。  
銀行振り込み日にて発行致します。  
但し、領収証は、「銀行のATMのレシート」でも代用できます。  
ご確認下さい。

株式会社T I C  
03-5735-5322  
0120-196-840  
(平日10:00~18:00)

開催中土日祝日のご質問は  
080-3577-3399  
担当 加藤 まで