




**Second
Party Kitchen**
 キッチン家電レシピサイト

もっと
レシピを見る

recipe.b-grow.com

別の家電の
レシピも見ろ

”食べる”を、もっと楽しく もっと豊かに

株式会社 阪和
www.b-grow.com

PRISMATE
 ■■■■■■
 PR-SK005

Popping Bucket

ポッピングバスケット
 フル活用レシピ BOOK

知らなかった!
 ポップコーン活用レシピ



POINT

ナッツの食感が
癖になるほろ苦
ポップコーン



キャラメルナッツポップコーン

作り方

1. 砂糖に水を加え溶いておきます。
2. ①とバターをフライパンに入れ、フライパンをゆすりながら弱火で熱します。
3. キャラメル色に色付いてきたら、火を切ります。
4. ポップコーンとナッツを加えて、菜箸で手早く絡めます。
5. 敷いておいたアルミホイルに④をバラバラになるように広げます。
6. 冷まして固まったら完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・バター 30g
- ・砂糖 50g
- ・水 大さじ 1
- ・お好みのナッツ (無塩) お好みで

バターと砂糖を溶かす時、菜箸などで触りすぎると、砂糖が結晶化します。極力触らない様にして下さい。バターは焦げやすいため注意してください。色付いてきたら、予熱で加熱が進むため早目に火を切ってください。

POINT

大人ビターな
ポップスイーツ！



チョコレートポップコーン

作り方

1. ビターチョコレートを細かくきざみます。
2. 深めのボウルにビターチョコレートを入れ、湯煎にして溶かします。
3. ポップコーンを②のボウルに入れてざっくりと混ぜ合わせます。
4. 温かいうちに器に移して完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・ビターチョコレート 50g

チョコレートを溶かしたボウルにポップコーンを入れたままにしているとチョコレートが固まって取れにくくなりますので、チョコレートがやわらかいうちに別の器に移してください。



ストロベリーチョコレートポップコーン

作り方

1. ストロベリーチョコレートを細かくきざみます。
2. 深めのボウルにストロベリーチョコレートを入れて、湯煎にして溶かします。
3. ポップコーンを②のボウルに入れてざっくりと混ぜ合わせます。
4. 温かいうちに器に移して完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・ストロベリーチョコレート 50g

チョコレートを溶かしたボウルにポップコーンを入れたままにしているとチョコレートが固まって取れにくくなりますので、チョコレートがやわらかいうちに別の器に移してください。



きなこシュガーポップコーン

作り方

1. きなこと砂糖をビニール袋に入れて混ぜ合わせます。
2. ポップコーンを①の袋に入れてフレーバーをしっかりとまぶします。
3. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・きなこ 小さじ2
- ・砂糖 小さじ2

お好みで砂糖の量を調節してください。



抹茶シュガーポップコーン

作り方

1. 抹茶パウダーとスキムミルク、砂糖をビニール袋に入れて混ぜ合わせます。
2. ポップコーンを①の袋に入れてフレーバーをしっかりとまぶします。
3. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・抹茶パウダー 小さじ 1/2
- ・砂糖 小さじ 2
- ・スキムミルク 小さじ 2

お好みで市販品の抹茶ミルク粉末をまぶしてもおいしくお召し上がりいただけます。



ブラウンシュガーとはちみつのポップコーン

作り方

1. ポップコーンを深いボウルに入れます。
2. 上からお好みのはちみつとブラウンシュガーを混ぜたものを細く垂らしながら、全体に行き渡るようにさっくりと混ぜます。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・お好みのはちみつ 大さじ 2
- ・ブラウンシュガー ひとつまみ

はちみつとブラウンシュガーを混ぜずに、仕上げに上からブラウンシュガーをまぶしかけてもおいしくお召し上がりいただけます。



マシュマロポップコーン

作り方

1. ポップコーンを深いボウルに移します。
2. マシュマロをちぎって電子レンジで10～20秒加熱し、やわらかくします。
3. ポップコーンとマシュマロ、ドライフルーツをさっくりと混ぜ合わせ、一口大にまとめて器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン豆 豆 15g分
- ・マシュマロ 30g
- ・お好みのドライフルーツ 20g



アイスクリームポップコーン

作り方

1. ポップコーンを深いボウルに移します。
2. 少しやわらかくなったアイスクリームにポップコーンを加えて軽く混ぜます。
3. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 15g分
- ・バニラアイスクリーム 150ml

ポップコーンがアイスクリームに練り込みにくい場合は、アイスクリームを少しずつつくって間にポップコーンをはさみながら盛り付けてください。



スパイシーカレーポップコーン

作り方

1. カレーパウダー・塩・こしょうをビニール袋に入れて混ぜ合わせます。
2. ポップコーンを①の袋に入れてフレーバーをしっかりとまぶします。
3. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g 分
- ・カレーパウダー 小さじ 1
- ・こしょう 少々
- ・塩 少々



しょうゆバターポップコーン

作り方

1. フライパンでバターを溶かし、しょうゆを加えて火を止めます。
2. ①のフライパンにポップコーンを入れて軽く混ぜ合わせます。
3. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g 分
- ・しょうゆ 小さじ 2
- ・バター（有塩のもの） 30g

しょうゆバターは焦がさないように注意してください。

POINT

見栄えもばっちり
ピザ風ポップコーン



イタリアンポップコーン

作り方

1. 深めのボウルでポップコーンとケチャップを合わせます。
2. 乾燥バジル・粉チーズ・塩・こしょうをビニール袋に入れて混ぜ合わせます。
3. ①のポップコーンを②の袋に入れてフレーバーをしっかりとまぶします。
4. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・ケチャップ 大さじ 2
- ・粉チーズ 大さじ 1
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・乾燥バジル 少々

POINT

お好みのスープで
簡単スナック



コーンスープポップコーン

作り方

1. ポップコーンをビニール袋に入れてお好みのコーンスープパウダーをしっかりとまぶします。
2. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・お好みの市販のコーンスープパウダー 7g



マヨわさポップコーン

作り方

1. マヨネーズと練りわさびをよく混ぜ合わせます。
2. 深めのボウルにポップコーンをいれ、②のマヨわさとさっくりと混ぜ合わせます。
3. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・マヨネーズ 大さじ3
- ・練りわさび 小さじ 1/2



のり塩ポップコーン

作り方

1. ポップコーンをビニール袋に入れて青のり、塩をしっかりとまぶします。
2. 器に盛り付けて完成です。

材料

- ・ポップコーン 豆 30g分
- ・青のり ひとつまみ
- ・塩 ひとつまみ