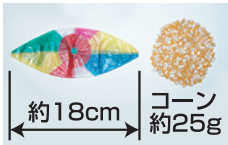


# 気分はとってもポップコーンの作り方



1985年 (社)日本パッケージデザイン協会展にて発表 (世界初の紙風船ポップコーン)

## 用意するもの



### 1: 紙風船

折りたたんだサイズが約 18cmの紙風船

### 2: コーン

ポップコーン用のとうもろこし約 25g(約 140~ 150つぶ)

## 作り方



### 1: 風船にコーンを入れます

紙風船をふくらまし、吹き口の穴を口 - ト状に凹ませ、コーンを入れます。風船を軽くゆすると、穴に入っていきます。紙風船の吹き口に銀紙が貼ってある場合は、はがして下さい。(銀紙がスパークして焦げる場合があります)



### 2: 風船にふたをします

紙風船の吹き口をつまみ出し、シールやセロハンテープなどでふたをします。(中のあたたまった空気が外にもれ出ないためです。ふたをしなくてもかまいませんが、ふたをするとコーンのはぜ率が高まります。)



### 3: 電子レンジに入れスイッチオン!

紙風船を陶器の皿にのせ、電子レンジに入れて加熱します。

目安	使用電子レンジ	400w	500w	600w
	加熱時間	約2分30秒~3分	2分~2分30秒	1分30秒~2分

レンジに余熱がある時の方が、より効果的です。続けて作る時は加熱時間を加減して下さい。



### 4: 紙風船がふくらみます

しばらくすると、ポンポンと音がします。紙風船が少しづつふくらんできます。はぜる音がしなくなったら、焦げる前に、スイッチを切って下さい。(時間をかけ過ぎると最初にはぜたコーンが焦げてしまいます) 紙風船を取出す時はとても熱いので、注意して下さい。



### 5: 楽しく食べましょう

ミカンの皮をむく様に吹き口から縦に半分やぶって、召し上がり下さい。お好みにより、塩、コショウ、しょう油、青海苔、ニンニク、七味、カレー粉、粉チーズ、粉砂糖、抹茶、ココアなどを振りかけ、いろいろな味をお楽しみ下さい。

## 注意!

- 1: コーンが全部はぜない事がありますが、上記表の時間以上は加熱しないで下さい。コーンや、紙風船が焦げたりする事があります。
- 2: できたてはとても熱いので、電子レンジから取出す時や、紙風船をやぶる時に気を付けて下さい。