



POPCORN BITES

「JOE&Seph's」のポップコーンは2010年の発売以来、100%天然素材のみを使用し、ロンドンのキッチンで職人によって手作りされています。

“POPCORN BITES”は新しい食感と美味しさで喜びを与えるような新感覚のポップコーンです。

シルクのような滑らかさから始まり口の中でチョコレートが溶け、甘いキャラメルとシーソルト、最後に満足感のあるサクサクのポップコーンが続きます。



ミルクチョコレート

塩キャラメルをコーティングしたポップコーンにミルクチョコをトッピング

内容量：63g

ダークチョコレート

塩キャラメルをコーティングしたポップコーンにダークチョコをトッピング

内容量：63g

ホワイトチョコレート&ラズベリー

ホワイトチョコレートとフルーティーなラズベリーのポップコーンのクリーミーなペアリング

内容量：63g



輸入元

 **雄山株式会社**
OYAMA THE OYAMA COMPANY, LIMITED

本社 〒650-0047 神戸市中央区港島南町1-4-6 TEL 078-304-5125

東京支店 〒107-0062 東京都港区南青山1-15-9第45興和ビル TEL 03-3403-0771

ホームページ
<https://www.oyama-web.com>



雄山オンラインショッピング
<https://www.kobeoyama.com>





JOE & Seph's

GOURMET POPCORN CHEF & CONNOISSEUR

2010年創業の英国ロンドンのポップコーンメーカー「JOE & Seph's」

ポップコーンシェフでコニサー(鑑定士)でもあるJoseph Sopherが妻Jackieと2人の息子AdamとPaulと共に、世界中で最も美味しいポップコーンをつくりたいといった精神をもって創業しました。現在は世界19か国、3000店以上のお店で販売されています。

『Great Taste Award』を多数受賞し、50種類以上の革新的なポップコーンを販売しています。

『Great Taste』は「食のオスカー」とも呼ばれ、商品の品質はもちろんのこと、「おいしさ」を一番の基準に選出するイギリスの高級食品組合が主催する食品の国際大会です。



ここがポイント



1. 全てロンドンのキッチンでハンドメイド
2. 油を使わず空気だけではじけさせる
“エアー・ポップ技法”によるサクサク食感
3. ユニークなフレーバー使用
4. 原材料は全て天然素材のみを使用
5. 50種類以上の革新的なグルメポップコーンを提供

