

## マイクポップコーン 65周年記念 ブランド初の国内産ポップコーン 『マイクポップコーン マイスタースペシャル ソルトバター味』 2022年10月3日(月)より発売開始

～約5年の歳月をかけ契約農家と共同生産した北海道産トウモロコシを使用～

2022年3月に発表した新戦略「バリュエティスナック」を軸にスナック菓子を製造・販売するジャパンフリトレ株式会社（カルビーグループ、本社：茨城県古河市、代表取締役社長：松田 光弘）は、今年65周年を迎えるポップコーンブランド「マイクポップコーン」の周年記念商品として、北海道産の厳選素材とこだわりの製法で作り上げた『マイクポップコーン マイスタースペシャル ソルトバター味』を、2022年10月3日（月）より一部コンビニエンスストアにて先行発売します。なお、全国では、2022年10月31日（月）より発売します。

また本商品は、人権や環境に配慮したパーム油を製品に使用していることを証明する「RSPO 認証マーク」を表示し、当社では初の試みとなります。



### ■マイクポップコーン専用の国産トウモロコシができるまで

マイクブランドでは初となる国産のトウモロコシを使用した本商品は、約5年前から契約農家と専用のトウモロコシの生産から取り組んできました。当初は北海道の気候で栽培ができるか分からない状況でスタートし、初年度はうまく生長ができず商品化に至りませんでした。毎年、品質の状況を見ながら検証を繰り返し今回発売するまでに至りました。

### ■『マイクポップコーン マイスタースペシャル ソルトバター味』商品特徴

開発歴30年以上、当社開発部責任者のポップコーン“マイスター”伊藤がトウモロコシ原料の生産から加わり総監修した商品です。国産の素材に合わせた製造で、素材本来が持つおいしさを引き出した商品です。

#### ① 契約農家と協力し誕生した“北海道産トウモロコシ”を100%使用

契約農家と一緒に生産から共同開発したトウモロコシを使用。さらに、素材の特性に合わせた加熱温度や時間を検証のうえ、熱風でコーンを弾けさせる「エアポップ」製法を用い、専用トウモロコシの特性に合わせた加熱温度や時間を検証した製造方法を採用しています。

#### ② “北海道産バター”と“発酵バター”厳選した2種類のバターを使用

生地の香ばしさとサクサク食感を最大限に活かしつつ、絶妙に香るバターの風味を目指して、2種のバターを配合。塩味とのバランスも緻密に調整し、シンプルながらも後を引く奥深い味わいに。



### ③ ジャパンフリトレーとして RSPO 認証マークを初めて表示した商品

ポップコーンのリーディングカンパニーとして持続可能性を追求し、本商品で初めて RSPO 認証マークを表示。森林破壊防止や生物多様性保全、人権に配慮して生産、加工された「認証パーム油」を使用しています。

#### 【商品規格】

商品名：『マイクポップコーン マイスタースペシャル ソルトバター味』

内容量（エネルギー）	希望小売価格	発売日	販売エリア
40g（1袋当たり 191kcal）	オープン価格	一部コンビニエンスストア先行発売： 2022年10月3日（月） 全国発売：2022年10月31日（月）	全国

#### 【マイクポップコーン マイスタースペシャル ソルトバター味 商品開発裏話】

##### ① 契約農家との取り組みは手探りでのスタート

ブランドとして初めての国産ポップコーンの発売は、契約農家との共同生産からはじまり、新たな試みの連続でした。北海道は日本有数のトウモロコシの産地ではありますが、ポップコーンに適したトウモロコシが育つ環境であるかもわからないまま、契約農家の方と手探りでプロジェクトが立ち上がりました。

2017年の作付け分は全滅してしまうなど、特に最初の2、3年は試行錯誤の連続でした。また、製造する際は、トウモロコシの品種の違いにより適切な加熱温度が異なるのですが、開発初期はひび割れが多く発生してしまい、毎年の品質の状況を見ながら検証を繰り返しました。

そして、約5年の歳月をかけ、ブランド65周年を迎えたタイミングで、国産の素材・生地ならではの「香ばしさ」「サクサクとした歯ごたえ」を感じるマイクポップコーンに相応しいポップコーンが完成しました。

##### ② ポップコーン生地の持つおいしさを生かしたシンプルかつ奥深い味わい

ポップコーンの生地自体のおいしさを追求しました。既存のポップコーンと食べ比べると特に“香ばしさ”が特徴的です。味付けは、ポップコーンの生地を生かしたシンプルな塩味をベースにしています。さらに、北海道産のバターを2種類ブレンドして使用。厳選した通常のバターと発酵バターを組み合わせることで、ポップコーン生地の香ばしさとバターの香りやコクがマッチした、シンプルでありながら、奥深い味わいの仕上がりになっています。

##### ③ 今後も国産ポップコーンの開発に注力

現在は本商品にのみ、北海道の契約農家と共同生産のトウモロコシを使用しています。今後は、当社としても中長期的に国産ポップコーンの開発を進めていき、将来的には北海道の農業の発展や工場改革も含めた活動を検討しています。

#### ■ポップコーン“マイスター”伊藤 プロフィール

カルビー株式会社 CTO 兼 ジャパンフリトレー株式会社 マーケティング本部 開発部 伊藤 政喜

1984年入社。1987年から2010年まで品質管理・製品開発（主にスナック開発）に従事。その後、研究開発本部への所属を経て、2017年よりジャパンフリトレー株式会社へ出向したのち、2022年よりカルビー株式会社 CTO とジャパンフリトレーマーケティング本部開発部を兼務。

#### ■「マイクポップコーン」について

「マイクポップコーン」は1957年に日本初のポップコーンブランドとして誕生し、今年65周年を迎えました。ブランド化されたポップコーンとして最も歴史が古く、お菓子の定番アイテムとしての地位を日本市場に確立しました。長きに渡り愛され続けるロングセラー商品「バターしょうゆ味」（1983年発売）の他、2022年8月29日に発売した“「塩味とうま味」の絶妙な黄金比”を採用した新定番商品「マイクポップコーン オリジナル 極みだし味」など、今まで、数々のオリジナルフレーバーやコラボ商品を世に送り出しています。

定番の「バターしょうゆ味」には、レタス約2個分※の食物繊維が含まれており、近年は、カラダにおいしいうれしいスナックとしても注目されています。

URL：<http://www.fritolay.co.jp/ourbrands/mike/>

※レタス可食部 215g=1個として計算しています。

（レタスの結球葉 100g 中の食物繊維は 1.1g）「日本食品標準成分表 2020」より算出



## ■RSP0 (持続可能なパーム油のための円卓会議) とは

(Roundtable on Sustainable Palm Oil) の略称。WWF (世界自然保護基金) とパーム油産業に関わるステークホルダー (メーカー、小売、環境団体など) によって設立された非営利の会員組織。

## ■RSP0 認証マークとは

RSP0 (持続可能なパーム油のための円卓会議) が定める既定の条件 (商品に使用されるパーム油由来の成分のうち 95%以上を認証油とするなど) を満たした場合に、企業が使用可能となるロゴマーク。RSP0 は、生産やサプライチェーンにおける管理方式の違いによって認証モデルを分類しており、カルビーグループはマスバランス方式で認証を取得。



## ■ Valuetv snack(バリュエティスナック)について

「バリュー(価値)」+「バラエティ」を組み合わせた、ジャパンフリトレーが掲げる新戦略です。ライフスタイルの変化とともに食生活が多様化する中、ジャパンフリトレーはお客様の価値観に寄り添い、スナック菓子に新たな価値をプラスした「the snack」「snack food」「fine snack」の3つをテーマとして、ひとつ上のわくわくを提供します。

