

株式会社デイリー食品



~"カリッ"と触感が楽しい!~

Daily's Popcorn

代表：有本 淳

住所：伊丹市藤ノ木2-3-4

TEL：072-782-5426(代)



Instagram



ホームページ



今回紹介するのは、株式会社デイリー食品が創業55年を記念し、立ち上げたポップコーンのブランド「Daily's Popcorn」

ポップコーン一筋59年で培った技術と知識をいかし、素材や触感にこだわって作られたポップコーンをご紹介します！インターネット販売をメインとしながら、お祭りや期間限定販売(コラボ商品販売)なども行っている。原材料から製造方法まで全てにこだわり長年愛されてきた商品。

成り立ち



1960年頃 当時の日本では数少なかったスナック菓子を販売したいと考え、創業者 高橋興順が自宅にてポップコーンを製造した。大阪万博で販路を拡大し、見事近畿圏のスーパーで販売を開始する運びとなった。

現在では、甲子園球場やナゴヤドームでの販売も行い、オンラインショップで手軽に購入できるよう顧客ニーズに合わせて販路を拡大し続けている。

イチ押し★商品



甘じょっぱさがクセになる【ケトルポップコーン】。発売してすぐに当社売り上げNO.1となり、リピーター様も続出の商品。パッケージは創業当初のデザインを復刻し、レトロでモダンなイメージに。コーン、砂糖、植物油、塩の天然素材のみで添加物不使用で子供達にも安心な商品となっている。

原材料のこだわり



厳選された最高級のアメリカ産のトウモロコシのみを使用した素材の味を重視。味付けをしなくてもほのかに甘味がある。

オイルは独自ポップコーンのためだけにブレンドされたオリジナルブレンドの植物性オイルを使用。Daily's Popcornではキャラメルソースのベースとなる砂糖は、国産のブラウンシュガーをふんだんに使用し、濃厚な味わいが口全体に広がる。



こだわり抜いた製法



Daily's Popcornは機械で大量生産ではなく、職人が胴鍋で、コトコトとソースを煮込み、じっくり作り上げる製法である。その日の気温や湿度により、煮詰める時間や火力を変え、いつでも最高品質のポップコーンを作るように職人自ら腕を振るう。



味へのこだわり



食べた瞬間に"カリッ"とした食感。お口全体に広がる香りと甘美な味わい。食べた人に「また食べたい!」と思って頂けるように、味や食感にこだわった商品となっている。

オーソドックスな塩味に加え、香り豊かなキャラメルや変わり種の紫芋味など売り切れが続出している様子。

紫芋味は日本茶と合わせて食べるのがツウな食べ方なんだとか・・・?



愛され続けるポップコーン

大人から子供まで、時代を超えて愛され続けるポップコーンは映画館のお供に食べられる方も多い商品。原材料から製造方法まで独自のルートで開拓してきた伊丹のお菓子。

金剛院 愛染祭でもマシンを貸し出し、

青年部協力のもと、ポン!ポン!とたくさんのはじき、祭りに花を添えた。伊丹市のふるさと納税の返礼品にも数多くの方から選ばれている。

子供イベントや自宅パーティーを計画中の方はお茶会のお供にいかがでしょうか?



*本コーナーでご紹介を希望される会員事業所様は経営支援課までお気軽にご連絡ください(TEL. 072-775-1221)