

化学肥料や農薬を使わない、未来の環境を考えた次世代のスナック

自然派ポップコーン「WO! POPCORN!」が登場!!

～2021年4月26日(月)より直営店3店舗で先行発売～

株式会社 大泉工場(本社:埼玉県川口市、代表取締役:大泉寛太郎)は、2021年4月26日(月)よりオールナチュラルの原材料を使用した「WO! POPCORN! (ダブルオー・ポップコーン)」キャラメル味と塩味の2種類を直営店「^{イチイチマル カフェ・ベーカリー}1110 CAFE/BAKERY (埼玉県川口市)」と「大泉工場 NISHIAZABU (東京都港区)」 「大泉工場 OMOTESANDO (東京都港区)」で先行発売いたします。

■次世代のスナック「自然派ポップコーン」

オールナチュラルの原材料(ポップコーン豆、オイルなど)を使用。動物性の原料と合成添加物などを一切使用せず、植物性にこだわったクラフト感あふれるスナックとなるため、ヴィーガンやベジタリアンの方も安心して楽しんでいただける商品となっております。

自然で優しい甘さが口の中にひろがる「キャラメル味(マッシュルームタイプ)」と塩本来の旨味や甘味などが凝縮された「塩味(バターライタイプ)」の2種類を直営店3店舗で先行販売。その後、オーガニックスーパーや百貨店などに販路を拡大させる予定です。



■自然派ポップコーンに舵を切る

当社は、グルメポップコーンブームを経て、数多くのお客様とのコネクションを作り、映画館やアミューズメント施設などにポップコーンの材料や機械の卸事業を加速させました。

しかし、世界における食の流れであるオーガニック化の波を無視することは出来ません。当社のミッションである「地球を笑顔で満たす」を体現するため、時代の流れを汲んだ事業展開に舵を切ります。

【商品情報】

◇商品名:	WO! POPCORN! (ダブルオー・ポップコーン) キャラメル味/塩味
◇内容量:	キャラメル味 50g 塩 味 25g
◇保存方法:	高温多湿を避けて常温で保存
◇オープン価格:	キャラメル味 500円(税込) 塩 味 500円(税込)
◇発売日:	2021年4月26日(月)直営店3店舗にて先行発売
◇販売地域:	全国
◇URL:	https://oks-food.com/

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 Corporate Communication 広報担当

TEL: 048 - 222 - 1171 / FAX: 048 - 222 - 1177 / e-mail: info@oks-j.com

■ WO! POPCORN! (ダブルオー・ポップコーン) について

WO!と書いて「ダブルオー」と読みます。二つの「O (オー)」という意味です。一つ目の「O」は「Organic」。二つ目の「O」は大泉工場の「Oizumi」。WO! POPCORN!はオールナチュラルの原料を使用しています。ポップコーンが誰でも食べられる「FUN FOOD (楽しい食べ物)」。私たちが考えた次世代のスナック、それが「WO! POPCORN!」です。



※現在、商品に関してオーガニック認証を申請中。

<商品情報>

1) WO! POPCORN! キャラメル味 (マッシュルーム)

自然で優しい甘さが口の中にひろがる「キャラメル味 (マッシュルーム)」。

※マッシュルームタイプとは：

熱によりポップコーン豆が弾け、丸みのあるキノコのような形状に見えるためにマッシュルームタイプと呼ばれています。



2) WO! POPCORN! 塩味 (バタフライ)

塩本来の旨味や甘味などが凝縮された「塩味 (バタフライタイプ)」。

※バタフライタイプとは：

熱によりポップコーン豆が弾けることで、その形状がチョウの羽のように見えるためにバタフライタイプと呼ばれています。



<会社概要>

会社名： 株式会社 大泉工場
代表者： 代表取締役 大泉寛太郎
所在地： 埼玉県川口市領家 5-4-1
設立： 1938年3月 (1917年3月創業)
資本金： 20,000,000円
URL： <http://www.oks-j.com/> (コーポレートサイト)
事業： FUTURE FUN FOOD (ポップコーンマシン・材料およびプラントベース商材の販売)・JUICE (ジュースマシン販売)・KOMBUCHA (KOMBUCHA_SHIP 製造・販売)・REAL ESTATE (不動産関連事業)・1110 CAFE/BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・OKS_CAMPUS 【スペースレンタル、BBQ レンタル、テントレンタル、(ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI】