



## Amanecer de Año

ZenPop Ramen + Dulces Mixto Enero 2022

¡Es tiempo de nuevos comienzos! Y la mejor forma de empezar este año es con unas deliciosas golosinas de Japón. ¿Ya has visto la segunda temporada de Kimetsu no Yaiba? Aquí no hay spoilers, sólo los mejores snacks que Japón puede ofrecer este invierno. Consigue tu pack Mixto para llevarte un delicioso snack de colaboración de Kimetsu no Yaiba y un montón de sorpresas

## Instrucciones para Preparar Ramen Instantáneos

**A menos que se indique lo contrario, sigue estos sencillos pasos:**

1. Abra la tapa hasta la mitad y retire los paquetes.
2. Abra y añada los paquetes de sopa en polvo y/o de guarnición (verduras secas, etc.) a los fideos antes de añadir el agua caliente.
3. Añada agua caliente a la línea, tápela y déjela reposar durante unos minutos (consulte la descripción del artículo para conocer los tiempos).
4. A continuación, añada la sopa líquida, y/o los paquetes de aceite, y mezcle bien.
5. Añade también tus propios aderezos si quieres. Verduras frescas, huevo cocido o incluso queso.

**Cómo cocinar Yakisoba**

1. Abre la tapa hasta la mitad y saca todos los paquetes del contenedor.
2. Añade agua caliente a la línea, vuelve a colocar la tapa y espera el tiempo de cocción previsto (Consulta el paquete para saber el tiempo exacto).
3. Escurre toda el agua a través del colador de la tapa. **TEN MUCHO CUIDADO.**
4. Retira la tapa, añade los paquetes de sabores y mézclalo bien. Luego añade todos los aderezos extras que quieras, ¡y está listo para comer.



山本製粉 ボンポコラーメン

Tiempo de cocción: 3 minutos

### Pompoko Ramen

**Alérgenos:** Trigo, lácteos, cerdo, pollo, caballa, soja, sésamo y gelatina.  
**Procesado en una instalación que utiliza trigo sarraceno y huevo.**

Imaginate esto: estás conduciendo un Nissan Skyline clásico por la carretera de circunvalación de Kozakai nº 247 hacia el intercambiador de Toyokawa. En el exterior, el sol se está poniendo, y ves el edificio de Yamamoto Flour Milling a tu derecha. Esa fue, desde 1964, la base para la elaboración del ramen local que tanto gusta a los habitantes de Toyokawa y de Japón.

El ramen Pompoko es una delicia para los sentidos. Los fideos se elaboran en la prefectura de Aichi, y vienen con una forma ligeramente rizada, de modo que se enrollan suavemente alrededor de la lengua, dándole tiempo a disfrutar de su encantadora textura.

Estos fideos ramen shoyu (しょう油) son ligeramente más oscuros que los ramen habituales a base de salsa de soja, porque el sabor es aún más rico. ¡Itadakimasu!



日清 UFO 45周年最盛どろっと特濃ソース

Tiempo de cocción: 5 minutos

### Ramen UFO 45º aniversario Saigoku Dorotto Tokuno

**Alérgenos:** Trigo, lácteos, cerdo, pollo, soja, manzana y gelatina.  
**Procesado en una instalación que utiliza trigo sarraceno y huevo.**

¡La salsa más espesa de la historia! ¡La mejor salsa extra espesa de U.F.O. con cebolla (ねぎ) y ajo (ニンニク) triturados en ella, con fideos gruesos extra desarrollados sólo para esta edición de aniversario son demasiado buenos para ser verdad!

¡Este es el segundo producto de colaboración entre Donbei y UFO para conmemorar su 45º aniversario! 45 años de fideos UFO, ¡y nos alegramos de que se cumplan 45 más!

¿Sabías que en 1994 hicieron un videojuego de UFO para la consola Famicom? UFO Kamen Yakisoban: Kettler no Kuroi Inbō (UFO仮面ヤキソバン) fue un videojuego beat 'em up exclusivo de Japón para la Super Famicom. De los fideos a los superhéroes, salvando el mundo, y aún hoy salvándonos con sus explosivos y sabrosos sabores.



おやつカンパニー 鬼滅の刃ベ이스ターチキン味シール付

### Snacks Kimetsu no Yaiba sabor a pollo Baby Star con Sticker

**Alérgenos:** Trigo, Soja, Pollo, Gelatina y Cerdo  
**Procesado en una instalación que utiliza Camarones, Cangrejo, Alforfón, Huevo, Lácteos y Cacahuets.**

A Japón le encantan las colaboraciones, y a nosotros también. ¡Nos ha llegado esta especial entre Baby Star y el popular anime de televisión Kimetsu no Yaiba!

La segunda temporada ya está en Netflix, ¿hasta dónde la has visto? Por supuesto que todos amamos a Sanjiro, pero ¿quién es tu héroe favorito de la historia?

Este snack viene con el conocido sabor a pollo de Baby Star y una pegatina extra de personajes de Demon Slayer (Kimetsu no Yaiba). Hay un total de 12 tipos de pegatinas coleccionables limitadas a Baby Star, ¡incluyendo una edición limitada de mini diseños de personajes! ¿Cuál has conseguido?



森永 大玉チョコボール The ビーナッツ

### Oodama Chocoball con cacahuets

**Alérgenos:** Trigo, soja, productos lácteos y cacahuets.  
**Procesado en una instalación que utiliza huevo.**

Una bola de chocolate del tamaño de un bocado repleta de múltiples sabores y texturas que da vida al personaje Kyoro-chan (キョロちゃん). Estos pájaros de dibujos animados cobraron vida en 1967 y se han convertido en la mascota de las Chocoballs de Morinaga.

Estos grandes cacahuets están cubiertos de capas crujientes, recubiertas de abundante chocolate. Al tener un tamaño 2,5 veces superior al normal, incluso un solo chocoball le dejará satisfecho durante un buen rato. Algunas de ellas incluyen también una bola de chocolate dorada, ¡con lo que serás un afortunado ganador!



山芳 ポテト北海道リッチバター味

### Papas de Hokkaido con rico sabor a mantequilla

**Alérgenos:** Trigo, lácteos, sésamo y soja.  
**Procesado en una instalación que utiliza Camarones, Cangrejo y Huevo.**

Hokkaido, la isla más septentrional de Japón, es famosa por sus hermosos paisajes, montañas y amplias tierras de cultivo. Estas patatas fritas expresan el sabor original y puro de la mantequilla tal y como lo conocen los japoneses.

Utilizando mantequilla de Hokkaido, las patatas fritas tienen un acabado de gran calidad y sabor. Es un sabor que no se cansará de comer hasta el último bocado. Las patatas fritas sencillas son siempre las más sabrosas, ¿está de acuerdo?



やおきん 餅チョコアーモンド

### Mochichoko Almendra

**Alérgenos:** Lácteos, trigo y soja.  
**Procesado en una instalación que utiliza cacahuets.**

¿Mochi, chocolate y almendra? Una combinación de ensueño para un bocadillo único. Yaokin (やおきん) ofrece una nueva golosina, una vez más. Tratando de diversificarse de ser el fabricante nacional e internacional de Umaibo (うまい棒), Yaokin está produciendo realmente algunos de los mejores aperitivos disponibles en el mercado ahora mismo.

Sólo hay una pieza en este paquete, así que tómate tu tiempo mientras lo pruebas, ¡o hazte con un paquete extra rápidamente antes de que se agoten!



リスカ 日本一ながいチョコ

### Riska Nihonichi Nagai Choco

**Alérgenos:** Lácteos, cacahuets, trigo, huevo y soja.  
**Procesado en una instalación que utiliza cacahuets.**

Nagai (長い, ながい), significa largo en japonés. Y, efectivamente, Riska (リスカ) lanzó el snack de maíz con chocolate más largo de Japón. Pero, ¿es también el mejor snack de chocolate japonés?

Puede competir con el todopoderoso Umaibo, el príncipe, rey y emperador de los snacks de maíz inflado? Dejemos que sea usted quien lo decida.



丸川製菓 チコちゃんガム

### Chicle de Chico-chan

Prepárate para esto. Chico-chan no es alguien que alguien quiera saber meterte. Es una niña de 5 años que regaña a los adultos por no saber las respuestas a preguntas sencillas pero desconcertantes sobre la vida.

En Japón, alcanzó el estrellato en el canal de televisión NHK y su programa de concursos de variedades "¡Chiko-chan ni shikarareru!". (Chiko-chan te regañará), titulado "¡No te duermas en la vida!" en inglés.

El chicle viene con sabor a sidra, ¡porque también es hora de celebrar el fin de año!