



Aurore en or

ZenPop - Ramen + Sweets Mix Janvier 2022

C'est l'heure des nouveaux départs ! Commencez l'année en beauté avec de délicieuses friandises venues du Japon. Avez-vous déjà récupéré la deuxième saison de Demon Slayer ? Pas de spoilers ici, seulement les meilleurs snacks que le Japon a à offrir cet hiver. Procurez-vous votre mix pack pour profiter de nombreuses surprises et d'un délicieux snack de la collaboration Kimetsu no Yaiba pendant qu'il est disponible.

Instructions de cuisson

Sauf indication contraire, suivez les étapes suivantes :

1. Ouvrez le couvercle à moitié et retirez tous les sachets.
2. Ouvrez et ajoutez les sachets de soupe en poudre et/ou de garniture (légumes secs, etc.) aux nouilles avant d'ajouter l'eau chaude.
3. Ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la marque, couvrez et laissez reposer quelques minutes (voir la description de l'article pour les durées).
4. Ensuite, ajoutez la soupe liquide et/ou les sachets d'huile, et mélangez bien.
5. Ajoutez vos propres garnitures si vous le souhaitez. Des légumes frais, un œuf dur, ou même du fromage !

Comment cuisiner des yakisobas :

1. Ouvrez le couvercle à moitié et retirez tous les paquets du récipient.
2. Ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la ligne, remettez le couvercle en place et attendez le temps de cuisson impart.
3. Égouttez toute l'eau à l'aide de la passoire du couvercle. SOYEZ PRUDENT.
4. Retirez le couvercle, ajoutez les sachets d'arômes et mélangez bien le tout. Ajoutez ensuite toutes les garnitures que vous voulez, et mangez !



山本製粉 ボンポコラーメン

Cuisson : 3 minutes

Pompoko Ramen de Yamamoto Seifun

Allergènes : Blé, produits laitiers, porc, poulet, maquereau, soja, sésame et gélatine. Produit dans une structure qui utilise du sarrasin et de l'œuf.

Imaginez : vous conduisez une Nissan Skyline classique sur la rocade n° 247 de Kozakai en direction de la bretelle de Toyokawa. Dehors, le soleil se couche, et vous apercevez le bâtiment de la minoterie Yamamoto sur votre droite. C'est là qu'est fabriquée, depuis 1964, la base des ramen locaux adorés par les habitants de Toyokawa et du Japon.

Le ramen Pompoko est un délice pour vos sens. Les nouilles sont faites maison dans la préfecture d'Aichi, et sont présentées sous une forme légèrement bouclée, de sorte qu'elles s'enroulent doucement autour de votre langue, vous laissant le temps d'apprécier leur belle texture.

Ces nouilles ramen au shoyu (しょう油) sont légèrement plus foncées que les ramen habituels à base de sauce soja, car leur goût est encore plus riche. Itadakimasu !



日清 UFO 45 周年最盛どろっと特濃ソース

Cuisson : 5 minutes

UFO 45th Anniversary Saigoku Dorotto Tokuno Sauce de Nissin

Allergènes : Blé, produits laitiers, porc, poulet, soja, pomme et gélatine. Produits dans une structure qui utilise du sarrasin et de l'œuf.

La sauce la plus épaisse jamais vue ! La meilleure sauce extra épaisse de tous les temps d'U.F.O. avec de l'oignon (ねぎ) et de l'ail (ニンニク) écrasés dedans, avec des nouilles épaisses développées juste pour cette édition anniversaire, c'est trop beau pour être vrai !

C'est le deuxième produit de collaboration entre Donbei et UFO pour commémorer leur 45e anniversaire ! 45 ans de nouilles UFO, et nous nous réjouissons des 45 autres à venir !

Saviez-vous qu'en 1994, ils ont créé un jeu vidéo UFO pour la console Famicom ? UFO Kamen Yakisoban : Kettler no Kuroi Inbō (UFO仮面ヤキソパン ケトラの黒い陰謀, UFO Mask Yakisoban : Kettler's Dark Conspiracy) était un jeu vidéo de beat 'em up exclusif au Japon pour la Super Famicom. Des nouilles au super-héros, sauvant le monde, et nous sauvant encore aujourd'hui avec leurs saveurs explosives et savoureuses.



おやつカンパニー 鬼滅の刃ベ이스ターチキン味シール付

Kimetsu no Yaiba Baby Star au poulet avec un sticker de Oyatsu

Allergènes : Blé, soja, poulet, gélatine et porc. Produit dans une structure qui utilise des crevettes, du crabe, du sarrasin, des œufs, des produits laitiers et des arachides.

Le Japon aime les collaborations, et nous aussi. Nous avons mis la main sur cette collaboration spéciale entre Baby Star et le célèbre anime Kimetsu no Yaiba !

La saison 2 est déjà sur Netflix, l'avez-vous déjà regardée ? Bien sûr, nous aimons tous Sanjiro, mais quel est votre héros préféré dans l'histoire ?

Ce snack est livré avec la saveur de poulet familière de Baby Star et un autocollant de personnage bonus de Demon Slayer (Kimetsu no Yaiba). Il y a un total de 12 types d'autocollants à collectionner limités à Baby Star, y compris un design de mini-personnage en édition limitée ! Lequel avez-vous reçu ?



森永 大玉チョコボール Theピーナッツ

Oodama Chocoball The Peanuts de Morinaga

Allergènes : Blé, soja, produits laitiers et arachides. Produit dans une structure qui utilise des œufs.

Des boules de chocolat dont vous n'allez faire qu'une bouchée, remplies de saveurs et de textures multiples qui donnent vie au personnage de Kyoro-chan (キョロちゃん). Cet oiseau de dessin animé a vu le jour en 1967 et est devenu la mascotte des Chocoballs de Morinaga.

Comme elles sont 2,5 fois plus grosses que la normale, même une seule Chocoball vous laissera satisfait pendant un bon moment. Certains packs comprennent également une boule de chocolat dorée, faisant de vous un heureux gagnant !



山芳ポテト 北海道リッチバター味

Potato Hokkaido au beurre de Yamayoshi

Allergènes : Blé, produits laitiers, sésame et soja. Produit dans une structure qui utilise des crevettes, du crabe et des œufs.

Hokkaido, la grande île la plus au nord du Japon, est célèbre pour ses magnifiques paysages, ses montagnes et ses vastes terres agricoles. Ces chips expriment le goût pur et original du beurre tel que le connaissent les Japonais.

En utilisant le beurre d'Hokkaido, les chips sont finies avec un goût de haute qualité et savoureux. Ce sont des saveurs que vous ne vous lasserez pas de déguster jusqu'à la dernière bouchée. Les chips simples sont toujours les plus alléchantes, vous ne croyez pas ?



やおきん餅チョコアーモンド

Mochichoko à l'amande de Yaokin

Allergènes : Lait, blé et soja. Produit dans une structure qui utilise des arachides.

Mochi, chocolat et amande ? Une combinaison de rêve pour une collation unique. Yaokin (やおきん) propose une nouvelle friandise, une fois de plus. En essayant de se diversifier après avoir été le fabricant national et international d'Umaibo (うまい棒), Yaokin produit réellement certains des meilleurs snacks disponibles sur le marché actuellement.

Il n'y a qu'une seule pièce dans ce paquet, alors prenez votre temps pour le déguster, ou procurez-vous un paquet supplémentaire avant qu'ils ne soient épuisés !



リスカ 日本一ながいチョコ

Nagai Choco de Riska Nihonichi

Allergènes : Lait, arachides, blé, œuf et soja. Produit dans une structure qui utilise des arachides.

Nagai (長い, ながい), signifie long en japonais. Et en effet, Riska (リスカ) a sorti le plus long snack de maïs au chocolat du Japon. Mais, est-ce aussi le meilleur snack au maïs du Japon ?

Peut-il rivaliser avec le tout-puissant Umaibo, le prince, le roi et l'empereur des snacks de maïs soufflé ? Nous vous laissons décider.



丸川製菓 チコちゃんガム

Chewing-gum Chiko-chan de Marukawa Seika

Soyez prêt pour celui-ci. Chiko-chan n'est pas quelqu'un avec qui vous voulez vous embêter ! C'est une petite fille de 5 ans qui gronde les adultes parce qu'ils ne connaissent pas les réponses à des questions simples, mais déroutantes sur la vie.

Au Japon, elle est devenue une vedette sur la chaîne de télévision NHK et son émission de variétés "Chiko-chan ni shikarareru !" (Chiko-chan grondera les adultes). (Chiko-chan vous grondera), intitulé "Don't Sleep through Life !" en anglais.

Le chewing-gum a un goût de cidre, car c'est aussi le moment de fêter la fin de l'année !