

「ブラックサンダー至福のバター」初のコラボ！
ブラックサンダー×グラニースミスのコラボ第二弾！
バターの風味とサクほろ食感、りんごのおいしさを味わう

『“ブラックサンダー至福のバター” アップルパイ』新発売

2023年2月1日（水）～2月28日（火）、グラニースミス全店舗、オンラインショップにて、
コラボ第一弾『“ブラックサンダー” アップルパイ』とともに期間限定販売

有楽製菓株式会社（本社：東京都小平市、代表取締役社長 河合辰信）が展開するチョコレート菓子「ブラックサンダー」は、株式会社ファンゴー（本社：東京都世田谷区 / 代表取締役社長：関 俊一郎）が展開するアップルパイ専門店「グラニースミス アップルパイ アンド コーヒー」（以下、グラニースミス）と昨年に続きコラボレーションし、ブラックサンダープレミアムシリーズ「ブラックサンダー至福のバター」を使用した『“ブラックサンダー至福のバター” アップルパイ』を新発売いたします。また、昨年好評をいただいたコラボレーション第一弾『“ブラックサンダー” アップルパイ』も復活し、2023年2月1日（水）から2月28日（火）の期間、グラニースミス全店舗とオンラインショップにて2商品を限定販売いたします。



昨年大好評を得た「ブラックサンダー」とのコラボ第二弾が実現！

昨年2月に発売されご好評をいただいた、アップルパイ専門店「グラニースミス」と、おいしさイナズマ級！の大人気チョコバー「ブラックサンダー」とのコラボレーションアップルパイが今年も実現しました。第二弾となる今回は「ブラックサンダー至福のバター」を使用した『“ブラックサンダー至福のバター” アップルパイ』が新登場。また、昨年大好評を得た第一弾の『“ブラックサンダー” アップルパイ』も復活し、2つの味のアップルパイを販売いたします。

本件に関するお問い合わせ先

有楽製菓株式会社 マーケティング部 牧、嶋田

TEL:042-341-1811/FAX:042-345-0601/Mail:pr.mk@yurakuseika.co.jp

「ブラックサンダー至福のバター」が初コラボ！プレミアムな味わいのアップルパイが登場

自社特製バタークッキーとチョコレートを組み合わせた、バターのおいしさを堪能できる本格的な味わいが特徴の「ブラックサンダー至福のバター」。バタークッキーの芳醇な香りとサクほろ食感に、焦がしバターを溶かし入れたチョコレートが合わさり、通常のブラックサンダーとは異なるプレミアムな雰囲気を楽しんでいただけるチョコバーです。これまで一度もコラボ商品に使用されたことが無い、この「ブラックサンダー至福のバター」が、今回初めてのコラボレーションとしてプレミアムな味わいのアップルパイになって登場します。



『“ブラックサンダー至福のバター”アップルパイ』は、サクサクのパイ生地に重ねた自家製カスタードクリームの上に、バターの風味豊かな「ブラックサンダー至福のバター」を丸ごと敷き詰め、香ばしい焦がしバターを合わせた青森県産のりんごをたっぷり合わせて焼き上げたアップルパイです。チョコバーの中にも入っているカシューナッツをさらに加えて、コクと食感のアクセントをプラスしています。トップに被せたパイ生地にも焦がしバターを染み込ませることで、「ブラックサンダー至福のバター」こだわりのサクほろ食感と芳醇なバターが香るチョコレートの味わいを生かしながら、バターの風味をより引き立たせるリッチな味わいに仕上げました。軽く温めていただくとバターの香りがさらに際立ち、よりおいしくお召し上がりいただけます。「ブラックサンダー至福のバター」初のコラボ商品となる、プレミアムなアップルパイをぜひお試しください。

昨年人気の味が復活！『“ブラックサンダー”アップルパイ』

昨年の初コラボで販売し大人気商品となった『“ブラックサンダー”アップルパイ』は、定番の「ブラックサンダー」を使用したアップルパイ。パイ生地に敷いた自家製カスタードクリームの上に「ブラックサンダー」をゴロゴロと並べ、程よい酸味を持つ青森県産のりんごを合わせました。トップには「ブラックサンダー」をイメージして、プレーンとブラックココア、2種のクランブルを乗せて焼き上げています。「ブラックサンダー」の特徴である、食べ応えのあるザクザク食感と、ココアクッキーのほろ苦さ、チョコレートの甘みの絶妙なマッチングをダイレクトに感じられることにこだわって完成したアップルパイです。



本件に関するお問い合わせ先

有楽製菓株式会社 マーケティング部 牧、嶋田

TEL:042-341-1811/FAX:042-345-0601/Mail:pr.mk@yurakuseika.co.jp

2種類のブラックサンダーの個性とジューシーなりんごのおいしさを味わうアップルパイ

特徴的な食感やこだわりが詰まった風味など、2種類の「ブラックサンダー」が持つ個性的なおいしさを生かしながら、「グラニースミス」ならではの果実味溢れるりんごのおいしさにバランスよくマッチさせ、食べ比べも楽しめる個性豊かな2つの味のアップルパイが完成しました。バレンタインのギフトにはもちろん、自分へのご褒美や、家族や友人と集う時間のおともに、コラボレーションならではの特別な味わいをお楽しみください。

商品概要

『“ブラックサンダー至福のバター” アップルパイ』

販売期間：2023年2月1日（水）～2月28日（火）

販売価格：

- ・テイクアウト：1カット 600円（税込） / ホール 4,650円（税込）*ホールは要予約
- ・イートイン：1カット 850円（税込） *ソース・アイス付
- ・オンラインショップ：ホール 4,500円（税込）*『“ブラックサンダー至福のバター” アップルパイ』1/2ホールサイズ、『“ブラックサンダー” アップルパイ』1/2ホールサイズの詰め合わせ

販売店舗：

- ・グラニースミス アップルパイ アンド コーヒー 国内全店舗

<https://grannysmith-pie.com/info.html>

（三宿店・吉祥寺店・新宿店・池袋店はテイクアウトのみ）

- ・グラニースミス アップルパイ アンド コーヒー オンラインショップ

<https://item.rakuten.co.jp/grannysmith/ap-31/>



『“ブラックサンダー” アップルパイ』

販売期間：2023年2月1日（水）～2月28日（火）

販売価格：

- ・テイクアウト：1カット 550円（税込） / ホール 4,250円（税込）*ホールは要予約
- ・イートイン：1カット 800円（税込） *ソース・アイス付

販売店舗：

- ・グラニースミス アップルパイ アンド コーヒー 国内全店舗

<https://grannysmith-pie.com/info.html>

（三宿店・吉祥寺店・新宿店・池袋店はテイクアウトのみ）



レシピは50種類以上！こだわりの本格アップルパイを提供する「グラニースミス」

2012年に三宿に誕生したアップルパイ専門店グラニースミスは、りんご本来のおいしさを最大限に楽しんでいただけるよう、メニューによって使用する品種を使い分け、本格的なアップルパイを作り続けています。グラニースミスのアップルパイは、ぎっしりとパイに入った大ぶりのりんごが特徴のひとつ。一口頬ばれば、パイのサクサクさとごろごろと入ったりんごの贅沢な食感が口いっぱいに広がり、アップルパイならではのおいしさを十二分に味わうことができます。これまでに50種類以上のアップルパイを生み出してきたグラニースミスでは、季節ごとに変わる限定メニューを含め、8種類のアップルパイを常時取り揃えており、いつ来ても新しいフレーバーに出会うことができます。



本件に関するお問い合わせ先

有楽製菓株式会社 マーケティング部 牧、嶋田

TEL:042-341-1811/FAX:042-345-0601/Mail:pr.mk@yurakuseika.co.jp

GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE について

どこか懐かしい「おばあちゃんの味」をコンセプトに、2012年にオープンしたホームメイドスタイルのアップルパイ専門店。店名は青りんごの品種「グラニースミス」と“スミスおばあちゃん”を意味する「Granny Smith」から名付けられました。青森と長野のりんごを季節やレシピで使い分け、りんご本来のおいしさを最大限に楽しめるアップルパイを作り続けています。店舗では、季節ごとに変わる限定メニューを含め、8種のアップルパイを常時取り揃えており、バリスタが淹れるこだわりのコーヒーとともにアップルパイを楽しめるカフェ併設店やテイクアウト専門店を含め、全国で11店舗を展開しています。

<http://www.grannysmith-pie.com/>

https://www.instagram.com/grannysmith_pie



会社概要

会社名 : 株式会社ファンゴー
代表者 : 代表取締役 関 俊一郎
本社所在地 : 〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋 1-18-11 1F
URL : <http://www.fungo.com/company.html>
事業内容 : 社名の FUNGO の由来は "GOING TO BE FUN" (楽しく行こう)。グローバルスタンダードをコンセプトに、多様な食文化、自由なライフスタイルを日本でも広げたいと考え、1995年、当時の日本では珍しい、好みに合わせてパンやフィリングなどを選べるカリフォルニアスタイルのサンドイッチ&ハンバーガーカフェ「FUNGO」を創業。2012年にはアメリカのおばあちゃんがつくる家庭的なアップルパイをイメージしたホームメイドスタイルのアップルパイ専門店「GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE」をオープン。そのほか、カフェやレストランなどの店舗を展開し、26周年を迎えました。これからも楽しく豊かな食と空間を提供することでみなさまに“FUN GOING!”を届け、関わるすべての人々を幸せにします。

会社名 : 有楽製菓株式会社
代表者 : 代表取締役社長 河合辰信
本社所在地 : 〒187-0032 東京都小平市小川町 1-94
URL : <https://www.yurakuseika.co.jp/>
事業内容 : 「夢のある安くておいしいお菓子を創造する企業」を目指し、安心安全な菓子作りによって世界中の人々の生き活きとしたライフスタイルに貢献いたします。基幹ブランドである「ブラックサンダー」は、1994年誕生以降、多くの方に愛され、特徴的なザクザクとした食感と手に取りやすい価格が人気の商品です。

本件に関するお問い合わせ先

有楽製菓株式会社 マーケティング部 牧、嶋田

TEL:042-341-1811/FAX:042-345-0601/Mail:pr.mk@yurakuseika.co.jp