

通常サイズの10倍超(※)! ドデカ『プリン』誕生! キャンプスイーツ「ザクカク背徳プリン」 ブラックサンダーを使った「クレイジーレシピ」を公開♪

夏のアウトドアで映えること間違いなし! 大人も子供もテンションが上がる背徳スイーツ!

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)は、キャンプ飯レシピサイトを運営する株式会社ソトレシピ(本社:東京都豊島区、代表取締役 千秋広太郎)とビーズ株式会社(本社:大阪府東大阪市、代表取締役社長 大上響)が展開するアウトドアブランドDODと共同で開発した「クレイジーレシピ」を公開しました。当企画は暑い夏をホットに盛り上げる「クレイジーレシピ」をテーマに、ブラックサンダー公式X(Twitter)アカウントで「ブラックサンダーと組み合わせたもの」を募集。集まった2,873名の案の中から「プリン」を選択しレシピ化しました。「ソトレシピ」がレシピを考案し、クッカー(調理器具)はアウトドアブランド「DOD」の「シカクッカー」を使用しています。夏のアウトドアはもちろん、おうち時間でもお楽しみいただけるキャンプスイーツレシピを是非お試しください!



(※) ザクカク背徳プリン: 縦約16cm×横約16cm×高さ約6cm / 比較プリン: 円の直径約8cm×高さ約3cm

〈キャンプスイーツ「ザクカク背徳プリン」特長〉

- クッカー(※)を使用したキャンプスイーツ
※クッカー=調理器具
- シンプルにでかい! SNS映えするドデカプリン!
- プリンのふわとろ食感とブラックサンダーのザクザク食感がたまらない!
- みんなで楽しめるからパーティーレシピにもぴったり!

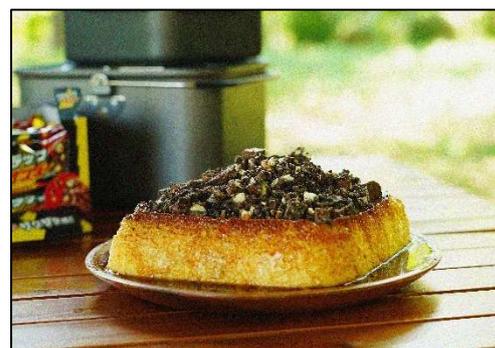
〈「ザクカク背徳プリン」のレシピ〉

〈材料〉

グラニュー糖(カラメル用) ……大さじ4
水 ……大さじ2
牛乳 ……1L
たまご ……7個
グラニュー糖(プリン生地用) ……180g
ブラックサンダー ……8個〜お好みで

〈道具〉

・シカクッカーM/シカクッカーL
・底網
・蓋つきの小鍋
・泡立て器
・こし器
・ケトル
・包丁
・竹串
・さらし(薄いふきん)
・キッチンペーパー
・クーラーボックス(冷蔵庫)
・ボウル
・ヘラ
・お皿



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 北島

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

<ザクザク背徳プリンの作り方>

「カラメル作りの工程」

- ① 蓋つきの小鍋にグラニュー糖と水を入れ、混ぜずに蓋を閉め、中火で加熱する。
- ② 蓋を頻繁に開けないようにしながら時々、中を確認し茶色く色づいてきたら、蓋をはずして鍋をまわしながら加熱する。再び蓋をして鍋をまわしながら加熱をする、を繰り返しながら、煙が出てきて全体がカラメル色になり、香ばしい匂いがするくらいまで加熱する。できたカラメルを、シカクッカー-M に流し入れる。

「プリン生地作りの工程」

- ① ボウルにグラニュー糖とたまごを入れ、泡だて器でグラニュー糖が完全に溶けるまでしっかりとかき混ぜる。溶けたら牛乳を入れて、なるべく泡立たないようによく混ぜ、こし器で2回濾す。
- ② シカクッカー-M に入れた、カラメルの上から①の卵液を流し入れる。表面に泡が目立つようであれば、キッチンペーパーを表面にかぶせて、泡を吸わせる。

「蒸す工程」

- ① シカクッカー-L に底網を入れ、その上にシカクッカー-M をのせ、隙間からケトルで沸かしておいた熱湯を流し入れる。
(シカクッカー-M に入れた**プリン生地の半分の高さくらいまで熱湯を注ぐ。)**
- ② シカクッカー-M にはさらし(薄いふきん)をのせ、シカクッカー-L の方にだけ蓋をして、中火～強火で加熱し、沸騰したら弱火にして40分加熱する。
- ③ 40分経ったら、中心に竹串を刺し火が通っていることを確認する。竹串がしっかりと立ったら、シカクッカー-L の蓋を閉じ、そのまま余熱で15分ほど置く。
粗熱がとれたらラップをふわっとかけ、冷蔵庫またはクーラーボックスで5時間以上冷やす。

「仕上げ工程」

- ① 縁にヘラなどを入れて、まわりをしっかりと剥がしておき、シカクッカー-M の上にお皿をのせてひっくり返す。
- ② ブラックサンダーを包丁で切り、上からかけて完成！

<レシピで使用する「ブラックサンダー」について>

1994年発売のロングセラー商品であるブラックサンダーは、実はチョコレート市場で売上個数 No.1(※)! ココアクッキーとプレーンビスケットをチョコレートでコーティングした、食べ応えのあるザクザク食感が特長のチョコレートバーです。ココアクッキーの苦味とチョコレートの甘みの絶妙なバランスがおいしさのヒミツです。

※出典：インテージ SRI+チョコレート市場期間：2022年4月～2023年3月推計販売規模(個数)



■商品概要

商品名 : ブラックサンダー

内容量 : 1本(標準 21g)

参考小売価格 : 38円(税込)

販売について : 全国のコンビニエンスストア、スーパーマーケット、ドラッグストアなどで販売中。

※一部取り扱いのない店舗もございます。

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 北島

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

〈レシピで使用する調理器具「シカクッカー」について〉



■商品概要

商品名 : シカクッカーM
カラー : グレー
サイズ : 外寸法(約)W25×D25×H20cm※ハンドル展開時 / 内寸法(約)W16×D16×H9.5cm
収納サイズ : (約)W17.5×D17.5×H10.5cm
重量 : (約)545g(付属品含む)
材質 : 本体 アルミ合金 / ハンドル ステンレス鋼、シリコン / 収納ベルト ポリエステル
容量 : 満水容量 2.5L
セット内容 : 製品本体、蓋、収納ベルト
参考小売価格 : 3,960 円(DOD STORE 価格 / 消費税、送料込)



■商品概要

商品名 : シカクッカーL
カラー : グレー
サイズ : 外寸法(約)W22.5×D24.5×H22.5cm※ハンドル展開時 / 内寸法(約)W21×D21×H13cm
収納サイズ : (約)W22.5×D24.5×H14cm
重量 : (約)860g(付属品含む)
材質 : 本体 アルミ合金 / ハンドル ステンレス鋼、シリコン / 収納ベルト ポリエステル
容量 : 満水容量 5.7L
セット内容 : 製品本体、蓋、収納ベルト
参考小売価格 : 5,940 円(DOD STORE 価格 / 消費税、送料込)

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 北島

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

〈レシピ化に至らなかった「クレイジーレシピ」のご紹介〉

レシピ化に至らなかった理由：複雑な味でオススメできなかった為

① ブラックサンダー×ナポリタン



味の感想：ケチャップの酸味とチョコレートの甘さの相性が良くなかった。
ブラックサンダーのザクザク感は食べていて面白かった。

② ブラックサンダー×ピザ



味の感想：トマトソースの酸味とチョコレートの甘さの相性が良くなかった。
ピザ生地とチーズとチョコレートの相性は良い。
ブラックサンダーのザクザク感は食べていて面白かった。

〈レシピ動画〉

▼レシピ動画に関してはブラックサンダー公式 X(Twitter)よりご確認ください。

https://twitter.com/Black_Thunder_

▼記事化の際のクレジットにつきまして

オフィシャル画像・レシピをご紹介いただく際は 「レシピ開発：ソトレシピ」 などのクレジットのご記載をお願いいたします。

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 北島

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

〈ソトレシピ・DOD について〉

▶ 【ソトレシピとは】

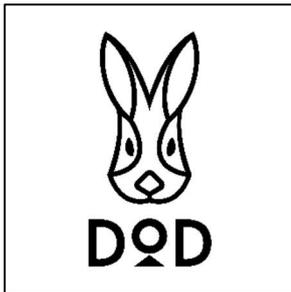


「ソトレシピ」とは『HAVE A DELICIOUS CAMP!』をテーマにアウトドアを愛する全ての方に、大自然の中で美味しい料理を楽しむきっかけを創りたいという想いで立ち上げた「キャンプ飯レシピサイト」です。

・twitter : <https://twitter.com/sotorecipe>

・Instagram : <https://instagram.com/sotorecipe?igshid=MzRlODBiNWFlZA==>

▶ 【DOD とは】



「DOD」はクレイジーなアウトドアブランド。

『Stay Crazy』をブランドコンセプトに掲げ、子供みたいに圧倒的な遊び心を持ち続けることで、良い意味でクレイジーな大人を増やすことをミッションとしています。

・twitter : https://twitter.com/dod_camp

・Instagram : <https://instagram.com/dod.camp?igshid=MzRlODBiNWFlZA==>

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 北島

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