



応募数70件以上！ファンが考えたアレンジを公式レシピに認定！！

頭がつかれたときにやってみたい！
ブラックサンダーの簡単アレンジレシピ
～ 包む・かける・挟む！ザクザク食感で頭をリセット！～


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、ブラックサンダー好きのみならず、簡単にできるブラックサンダーのアレンジ方法やおすすめの食べ方を公式Xにて募集しました。ザクザク感をより楽しめる食べ方や意外と合うブラックサンダーとの組み合わせなど応募の中から計3つ選抜し、公式アレンジレシピとして発表します！



まるで大福!?
ザクもち食感がたまらない！
**ブラックサンダーの
ライスペーパー巻き**



チーズ×フルーツで
サッパリ食べられる！
**ブラックサンダーと
季節のフルーツサラダ**



甘じょっぱさがやみつき！
悪魔的おいしさ！
**ブラックサンダーの
背徳パンケーキ**



担当者



イマドキ感が
あるアレンジで、
ザクザクした
大福は新しく、
おいしかった。

担当者



チーズとフルーツに
ブラックサンダーの
甘さが意外と合っ
ておいしい。

担当者



甘じょっぱくて
無限に食べられる
おいしさ。
THE 悪魔的な
レシピ。

■ アレンジレシピを詳しく紹介！
「ブラックサンダーのライスペーパー巻き」



《材料》

- ・ブラックサンダー：1個
- ・ライスペーパー：半分～1枚

《作り方》

水に戻したライスペーパーにブラックサンダーを巻いたら完成。

「ブラックサンダーと季節のフルーツサラダ」



《材料》

- ・ブラックサンダー：2個
- ・ベビーリーフ：適量
- ・季節のフルーツ ※写真はいちじく、柿：適量
- ・カッテージチーズ：適量
- ・オリーブオイル：適量
- ・ブラックペッパー：少々

《作り方》

- ①器にベビーリーフを敷き、その上に砕いたブラックサンダーとカットしたフルーツ、カッテージチーズをお好みの量に乗せる。
- ②上からオリーブオイルをひと回し、ブラックペッパーをかけたら完成。

「ブラックサンダーの背徳パンケーキ」



《材料》

- ・ブラックサンダー：2個
- ・パンケーキ：2枚
- ・とろけるチーズ：1枚
- ・マーガリン：適量
- ・メープルシロップ：適量

《作り方》

- ①パンケーキの片面にマーガリンとメープルを塗る。
 - ②とろけるチーズとブラックサンダー2本をパンケーキで挟む。
 - ③600Wの電子レンジで20～30秒ほど温めたら完成。
- ※やけどには十分お気を付けてください。

■商品概要

1994年に誕生したチョコレートバー。ココアクッキーとプレーンビスケットを配合し、ザクザクとした食べ応えのある食感が特徴です。

- ・商品名：ブラックサンダー
- ・内容量：1本（標準21g）
- ・販売場所：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。
※一部取り扱いのない店舗もございます。



※ブラックサンダーファンサイト：<https://blackthunder.jp/>

<詳細>

- 募集期間：
2023年9月11日（月）～9月18日（月）
- 募集方法：
アレンジ法をリポスト（リプライ）で投稿。
- 発表日：
10月6日（金） ※公式Xにて
ブラックサンダー公式X：
https://twitter.com/Black_Thunder

<企画概要>

頭がつかれたときに食べてみたくなる、簡単なアレンジ方法をブラックサンダーファンから募集。応募いただいたアレンジの中から3つ選抜し、ブラックサンダー公式アレンジレシピとして発表します。



【取材など、報道関係からのお問い合わせ先】
有楽製菓PR代行/エムスリー・カンパニー

〒150-0022 渋谷区恵比寿南1-2-9 小林ビル4F TEL: 03-5768-5807 FAX: 03-3712-1460