



ブラックサンダー

2024年6月17日
有楽製菓株式会社

ブラックサンダーアレンジレシピ第2弾！

最新のトレンドグルメがザクザク食感に！ ブラックサンダーをよく知る社員が考案したアレンジレシピ

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、昨年10月に発表したアレンジレシピが好評だったことを受け新たなレシピを考案しました。今回は、最新のトレンドグルメにブラックサンダーをかけ合わせたスイーツをメインに、ブラックサンダーのザクザク食感でさらにおいしく楽しめるアレンジをしました。



最新のトレンドグルメ3選

■コンビニアレンジドリンク

コンビニの商品を組み合わせで自分好みのドリンクを作ることが若者に大人気。見た目も可愛いことからTikTokで話題になっています。

■ディップチュロス

最近のチュロスは棒状のみならず、ハート形などの形状のバリエーションの増加や、チョコレートやキャラメルなどをディップする食べ方の広がりも見られます。ディップチュロスは、サクサク食感のチュロスとトロツとしたディップソースの組み合わせが新しい食感を生み出し、SNS映えもすることから人気となり、専門店も増えています。

■グreekヨーグルト

韓国でブームとなり、最近では日本の若者の間で人気となっている「グreekヨーグルト」。日本で市販されている一般的なギリシャヨーグルトより水分が少なくもったりとした食感が特長で、フルーツとの相性も抜群です。ヘルシーで満足感のあるヨーグルトボウルとして注目を集めており、日本でも専門店が続々と増えています。

■トレンドグルメ×ブラックサンダーのアレンジレシピ

①ザクザク食感なドリンク!?「ブラックサンダーのコーヒーフロート」



【材料】

ブラックサンダー：1個
市販のバニラアイス：50g
コンビニのアイスコーヒー：1杯

【作り方】

- ①コーヒーの上にバニラアイスをのせる。
- ②①に砕いたブラックサンダーをかける。

②サクサク×ザクザクで食感が楽しい!「ブラックサンダーのディップチュロス」



【材料】

ブラックサンダー：1個
(ブラックサンダー至福のバターでもおいしくできます)
市販のチュロス：1個

【作り方】

- ①ブラックサンダーを袋から取り出して耐熱容器に入れ、電子レンジ(600W)で約1分加熱。
- ②チュロスを①にディップして食べる。
※やけどにご注意ください。

③お好きなブラックサンダーとフルーツで自分好みに 「ブラックサンダーのグreekヨーグルトボウル」



いちご×ブルーベリー×バナナ

【材料】

水切りヨーグルト：100g
いちご：2個
バナナ：1/3本
ブルーベリー：15g
ブラックサンダー：1個



いちご×ブルーベリー

【材料】

水切りヨーグルト：100g
いちご：3個
ブルーベリー：15g
いちごのサンダーミニバー：2個



バナナ×パイナップル

【材料】

水切りヨーグルト：100g
バナナ：1/3本
パイナップル：70g
ブラックサンダーミニバーカカオ72%、
ブラックサンダーミニバーアーモンド
&ヘーゼルナッツ：各1個

【作り方】

- ①ヨーグルト（1パック 400g ほど）のフタを取りキッチンペーパーを被せて輪ゴムで留める。
- ②①を逆さまにしてパックが入るくらいの大きさの容器に置き、冷蔵庫で12時間ほど置くと水切りヨーグルトが完成。
- ③②をボウルに盛り、お好みのブラックサンダー・フルーツをトッピングする。

意外な組み合わせ？なアレンジを大公開

① 挟むだけでとってもおいしい！「ブラックサンダーのコッペパンサンド」



【材料】

- ブラックサンダー：1個
- ブラックサンダー至福のバター：1個
- 市販のピーナッツコッペパン：1個

【作り方】

- ①パンの間にブラックサンダーとブラックサンダー至福のバターを挟む。

②ハマる人続出！？「バターチキンカレーin ブラックサンダー至福のバター」



【材料】

- ブラックサンダー至福のバター：1個
- 市販のバターチキンカレー：1個
- 市販のナン：1枚

【作り方】

- ①市販のカレーを温めて、器に盛る。
- ②①に砕いたブラックサンダー至福のバターをかける。
※やけどにご注意ください。

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長です。

- ・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/>