

公式 SHOP 限定「トースト専用ブラックサンダーきなこ」再販売
きなこの香ばしさがアップグレード！ おいしさザクザクとろりん級！

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、「トースト専用ブラックサンダーきなこ」を 2025 年 11 月 13 日（木）より有楽製菓公式オンラインショップおよび直営店にて発売いたします。



2020 年に誕生した「トースト専用ブラックサンダー」は、“パンにのせて焼くだけ！”で楽しめる簡単・便利な商品としてご好評をいただきました。2021 年に「トースト専用ブラックサンダーきなこ」を発売し、やさしい香りのきなここと甘いチョコレートの相性の良さが人気を集めました。これまでは数量限定で販売しておりましたが、生産体制を整えてより多くの方にお届けできるようになりました。

また、「トースト専用ブラックサンダーきなこ」は更においしくなりました。深く焙煎した「黒須きなこ」を使用することできなこ・大豆パフ・トースト、3 つの香ばしさが重なり合うバランスの良い味わいに仕上げました。“パンにのせて焼くだけ！”はそのままに、さらにおいしくなった「トースト専用ブラックサンダーきなこ」をぜひご堪能ください。

本件に関するお問い合わせ先

有楽製菓株式会社 直販事業部 須本

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

トースト専用ブラックサンダーの誕生秘話

ブラックサンダーをそのまま食パンにのせてトーストを楽しんでいる SNS 投稿をきっかけに「トースト専用ブラックサンダー」の開発が始まりました。熱を加えるとパンに染みこむ専用のチョコレートを使用することで、焼いたときにパンとの一体感がより感じられるようにしました。開発に際し、さまざまな形状を試作した結果、ブラックサンダーのザクザク食感が最も感じられるのがシートタイプでした。またシートタイプにすることでスプレッドタイプの製品と比較し、洗い物がなく、手を汚さず、誰でも簡単に楽しめる手軽さも実現しています。たくさんの方の試作を重ねてたどり着いた“あつあつ&ザクザク”のおいしさがお楽しみいただける商品です。



「トースト専用ブラックサンダーきなこ」のおいしさ

今回、深く焙煎した黒須きなこを使用して、より香ばしいおいしさを感じられるようになりました。きなこ・大豆パフとトースト、3つの香ばしさが重なり合うバランスの良い味わいです。さらに、食感にもこだわり、ブラックサンダーならではのザクザク感に加え、大豆パフの軽やかなサクサク感もお楽しみいただくことができます。

アレンジレシピでさらにおいしく！

トースト専用ブラックサンダーきなこをさらにおいしくお召しあがりいただけるよう、2種類のアレンジレシピをご提案しています。新たなおいしさを体験してみてください。詳しくは有楽製菓公式オンラインショップの「トースト専用ブラックサンダー」商品ページをご確認ください。トースト以外の様々なアレンジレシピもお楽しみいただけます。

〈トースト専用ブラックサンダーハーフ&ハーフ〉
2種類の味わいを同時に楽しめる贅沢感あるおいしさ！

材料

- ・トースト専用ブラックサンダーきなこ 1/2 枚
- ・トースト専用ブラックサンダー 1/2 枚
- ・食パン 6 枚切り 1 枚

作り方

- ① トースト専用ブラックサンダーとトースト専用ブラックサンダーきなこを食パンの上にのせる。
- ② トースター（約 1000W）で 1 分 30 秒～2 分加熱して完成！
※やけどにご注意ください。トースターの機種によりワット数・調理時間は異なります。



〈黒蜜きなこもちトースト〉
サクッ・ザクッ・モチ食感！黒蜜ときなこの相性抜群和風トースト！

材料

- ・トースト専用ブラックサンダーきなこ 1 枚
- ・スライス餅 2 枚
- ・食パン 6 枚切り 1 枚
- ・黒蜜 適量

作り方

- ① 食パンの上にスライス餅をのせる。
- ② トースター（約 1000W）で 1 分 30 秒～2 分加熱する。
- ③ 一度食パンを取り出し、トースト専用ブラックサンダーきなこをのせてトースター（約 1000W）で 30 秒～1 分追加で加熱。※やけどにご注意ください。トースターの機種によりワット数・調理時間は異なります。
- ④ 最後に黒蜜をかけて完成！



本件に関するお問い合わせ先
有楽製菓株式会社 直販事業部 須本

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

◆商品概要

商品名	トースト専用ブラックサンダーきなこ
商品画像	
内容量	1 枚
販売価格	有楽製菓公式オンラインショップ 271 円（税込） 有楽製菓直営店 180 円（税込）
発売について	有楽製菓公式オンラインショップ、有楽製菓直営店にて 2025 年 11 月 13 日（木）より発売 https://shop.yurakuseika.co.jp/products/15379

有楽製菓公式オンラインショップ
<https://shop.yurakuseika.co.jp/>

有楽製菓直営店

YURAKU CHOCOLATE SHOP（東京工場直営店）

〒187-0032 東京都小平市小川町 1-94

営業時間：9:00～17:00

定休日：年末年始、お盆期間

電話 042-341-1813（直営店直通）



ワクザク SHOP（豊橋夢工場直営店）

〒441-3111 愛知県豊橋市原町蔵社 88

営業時間：10:00～17:00

定休日：年末年始、お盆期間

電話 0532-35-6620（直営店直通）



有楽製菓公式オンラインショップ・有楽製菓直営店情報は公式 SNS から発信中です。

X：https://x.com/yuraku_shop

Instagram：https://www.instagram.com/yuraku_direct/

本件に関するお問い合わせ先
有楽製菓株式会社 直販事業部 須本

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