

『ブラックサンダーバレンタイン 2026』第 1 弾  
“GREAT”な限定商品が新発売！

**生チョコが特徴の「生ブラックサンダー GREAT SELECTIONS」と  
ちょっとリッチな「ブラックサンダーGREAT ガトーショコラ」が新発売！**

2026 年 1 月 15 日（木）より有楽製菓公式オンラインショップ、直営店にて販売

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）は、2026 年のブラックサンダーバレンタイン企画第 1 弾としてバレンタイン限定商品の「生ブラックサンダーGREAT SELECTIONS」と「ブラックサンダーGREAT ガトーショコラ」を、2026 年 1 月 15 日(木)より有楽製菓公式オンラインショップ、直営店にて発売いたします。



近年、バレンタインの楽しみ方は多様化し、大切な人にプレゼントすることはもちろん、「おいしいチョコレートを味わう」「手作りチョコを楽しむ」など、個々のスタイルで楽しむ方が増えています。一方で、カカオ価格の高騰によりチョコレートの価格が上昇し、気軽に楽しみづらくなったと感じる方や、コロナ禍により義理チョコ文化の衰退とともに、バレンタインから遠ざかっている方も少なくないと考えています。

そんな現代のバレンタインの課題を踏まえ、ブラックサンダーは「身近で手に入りやすく、気軽に楽しめるおいしいチョコレート」を通じて、より多くの方に季節イベントのひとつとして気軽に楽しめるバレンタインを提案します。

2026 年のバレンタインシーズンには、皆さまにお楽しみいただける企画を多数ご用意しております。第 1 弾としてまずは、毎年ご好評いただいている限定商品を 2 種類発売いたします。さらに、バレンタインまでの期間、毎日実施する SNS キャンペーンも展開。加えて、ご自宅で楽しめるアレンジレシピのご提案を通じて、ブラックサンダーならではの“気軽に楽しむバレンタイン”をお届けします。そして、バレンタイン企画第 2 弾として、リアルイベントの開催を予定しております。

ブラックサンダーバレンタイン 2026 特設サイトもご覧ください。

URL：<https://yurakuseika.co.jp/tanoshi-valentine2026>

-本件に関するお客様からのお問い合わせ先-

有楽製菓株式会社 広報担当 北島

TEL：042-341-1811／FAX：042-345-0601／Mail：[pr.mk@yurakuseika.co.jp](mailto:pr.mk@yurakuseika.co.jp)

## ■『ブラックサンダーバレンタイン 2026』第 1 弾ラインアップ！

企画①：バレンタイン限定の GREAT なおいしさを楽しめる特別商品 2 品を新発売！

企画②：バレンタイン当日まで毎日開催の GREAT な SNS キャンペーン！

企画③：GREAT なおいしさをご自宅で！ブラックサンダーアレンジレシピバレンタインバージョン

### 企画①：バレンタイン限定ブラックサンダーを 2 商品発売！

ブラックサンダーらしいこだわりを詰め込んだ、「GREAT」なバレンタイン限定商品 2 種をご用意しました。どちらも上質なチョコレートの味わいとブラックサンダーならではの楽しさを兼ね備えた自信作です。チョコレート好きでバレンタインに特別な一品を楽しみたい方に向けて「生ブラックサンダー GREAT SELECTIONS」、気軽にバレンタインを楽しみたい方には個包装タイプの「ブラックサンダー-GREAT ガトーショコラ」をご用意しています。特別感あふれるこの 2 商品で、GREAT なおいさとブラックサンダーの新たな魅力に触れる特別なチョコレート体験を存分にお楽しみください。

#### ■ 限定商品①：2 種アソートで楽しむ「生ブラックサンダー GREAT SELECTIONS」



ブラックサンダーのザクザク感に、とろけるような柔らかさと濃厚な味わいの生チョコレートを組み合わせた特別な一品 —— それが「生ブラックサンダー」です。バレンタイン時期限定の特別商品としてご好評いただいています。

今年の「生ブラックサンダー」は選び抜かれた素材とこだわりの製法で仕上げた WHITE と BLACK の 2 種アソートでお届けします。自社特製のビスケットと生チョコレートを丁寧に混ぜ合わせた後、仕上げにチョコレートをコーティング。試行錯誤を重ねた末に辿り着いたこの時期だけの特別なおいしさを詰め込んだまさに「GREAT SELECTIONS」です。

#### 【WHITE／商品特長】

- スイス産の濃厚で深いミルクのコクが特長のメドウミルク※を使用

こだわりを持って厳選した 3 種類のホワイトチョコレートをブレンドしました。上品な味わいをお楽しみいただける白い生ブラックサンダーです。

※メドウミルク：スイスのユネスコ生物圏保存地域で育てられた乳牛から採取される高品質なミルクです。

※コーティングチョコレート中メドウミルク 4.9%使用



#### 【BLACK／商品特長】

- 豊潤なミルクの香りが特長のベルギー製造クーベルチュールチョコレート※を使用

ベルギー製造クーベルチュールチョコレートなど厳選した原料を使用しています。甘さとほのかに酸味のあるカカオ感をお楽しみいただける味わいの生ブラックサンダーです。※コーティングチョコレート中ベルギー製造クーベルチュールチョコレート 34%使用



## ■ 限定商品②：バレンタイン王道のチョコ「ブラックサンダー-GREAT ガトーショコラ」

おいしいチョコレートとして連想される王道のガトーショコラをブラックサンダーが表現しました。いつものチョコレートもよいけれど、今年のバレンタインはちょっといいチョコレートで特別な味わいを体験してみませんか。ご家族やご友人、職場の方に渡しやすい個包装タイプです。

### 【商品特長】

- ベルギー製造チョコレートをコーティングチョコレートに使用**  
 ベルギー製造のミルクチョコレートを贅沢に使用し、リッチなカカオの風味がしっかりと感じられる深みのある味わいに仕上げました。まろやかでミルキーな味わいが口いっぱいに広がり、後味にほんのりとほろ苦さがアクセントとして感じられます。
- しっとり食感とさくっとほろほろの口どけを両立**  
 自社製造のチョコレートケーキのしっとりとした食感を、さくっとほろほろとした口どけの良いココアクッキーを配合しました。常温でも柔らかく、なめらかな食感をお楽しみいただけるよう仕上げています。
- 北海道生クリームを使用したミルク感豊かな王道チョコレートの味わい**  
 ガトーショコラのおいしさを引き立てるため、ミルク感豊かな北海道生クリームを使用したパウダーを中身のベースチョコレートに練り込むことで、豊かなコクとまろやかさが加わり、味わいに一層の奥行きを持たせています。



商品名	生ブラックサンダー GREAT SELECTIONS	ブラックサンダー-GREAT ガトーショコラ
商品画像		
内容量	2本（WHITE1本、BLACK1本）	10袋
販売価格	2,500円（税込）	1,000円（税込）
発売について	有楽製菓公式オンラインショップ、直営店（東京工場直営店、ワクザク SHOP）にて1月15日（木）より発売 ▼購入ページ <a href="https://shop.yurakuseika.co.jp/products/30020-set">https://shop.yurakuseika.co.jp/products/30020-set</a>  ※数量限定 ※2月に実施予定のイベント会場でも販売予定です。	有楽製菓公式オンラインショップ、直営店（東京工場直営店、ワクザク SHOP）にて1月15日（木）より発売 ▼購入ページ <a href="https://shop.yurakuseika.co.jp/products/30019">https://shop.yurakuseika.co.jp/products/30019</a>  ※2月に実施予定のイベント会場でも販売予定です。



## 企画②：バレンタイン当日まで毎日開催の GREAT な SNS キャンペーン！

バレンタインが季節イベントの1つとして、気軽に楽しめる文化になってほしいという願いを込めて、多くの方に気軽にご参加いただける SNS キャンペーンを実施いたします。バレンタイン当日まで毎日その場で当たる仕様です。毎日昼 12 時に応募可能となりますのでぜひご参加ください。

### キャンペーン概要

#### 第 1 弾：バレンタイン限定商品が当たる！1 時間限定キャンペーン

■キャンペーン期間：2026 年 1 月 15 日（木）昼 12 時、13 時、14 時の計 3 回。

■賞品：生ブラックサンダー GREAT SELECTIONS 1 箱、ブラックサンダー-GREAT ガトーショコラ 2 袋

■当選者数：合計 30 名様（各 10 名様×3 回）

■応募方法：

①ブラックサンダーの公式 X アカウント「[ブラックサンダーさん【公式】 \(@Black\\_Thunder\\_\)](#)」をフォロー。

②キャンペーン投稿に「#ブラックサンダーバレンタイン」を付けて引用リポスト。



#### 第 2 弾：バレンタイン限定商品が当たる！

■キャンペーン期間：2026 年 1 月 15 日（木）15 時～1 月 16 日（金）11 時 59 分

■賞品：生ブラックサンダー GREAT SELECTIONS 1 箱、ブラックサンダー-GREAT ガトーショコラ 2 袋

■当選者数：20 名様

■応募方法：フォロー＆「#ブラックサンダーバレンタイン」をつけて引用リポスト

#### 第 3 弾：みんなに配ろう！銀河級の大容量！？ブラックサンダーミニバーをプレゼント！

■キャンペーン期間：2026 年 1 月 16 日（金）昼 12 時～1 月 22 日（木）11 時 59 分

■賞品：ブラックサンダーミニバー 銀河 BOX 999g 1 箱

■当選者数：100 名様

■応募方法：フォロー＆リポスト

#### 第 4 弾：作ってみよう！ブラックサンダーアレンジレシピ応援セットをプレゼント！

■キャンペーン期間：2026 年 1 月 22 日（木）昼 12 時～1 月 29 日（木）11 時 59 分

■賞品：ブラックサンダー 2 箱、ブラックサンダーオリジナルラッピング袋 10 枚、ブラックサンダーステッカー 1 枚、ブラックサンダーフォーク 1 本、ブラックサンダースプーン 1 本、アレンジレシピ 1 枚

■当選者数：39 名様

■応募方法：フォロー＆リポスト

当選者のみに DM をお送りいたします。

以降もバレンタインまで毎日当たるキャンペーンをご用意しています！お楽しみに！

### 企画③： GREAT なおいしさをご自宅で！ブラックサンダーアレンジレシピバレンタインバージョン

手軽に手に入れられるブラックサンダーを活用した、バレンタインにぴったりのアレンジレシピを4つご紹介します。ブラックサンダーはビスケットとチョコレートを組み合わせたチョコバーなので、ザクザクとした食感と組み合わせられたおいしさをお楽しみいただけます。王道のものからトレンドのものまでぜひお試しください。



#### ①ザクとろ食感の生チョコ仕立て！「ブラックサンダーザクザクタルト」

##### 【材料】

タルト生地

- ・ 牛乳 …30ml
- ・ ブラックサンダー …10 本

タルトの中身

- ・ 牛乳 …125ml
- ・ 板チョコ …250g (5 枚)

タルト型

- ・ 1 リットルの牛乳パック …1 本

飾り用

- ・ ブラックサンダー …お好みで



##### 【作り方】

- ① ブラックサンダーを 1/6～1/8 ほどの粒感が残る程度まで砕き、牛乳と混ぜ、押し固めながら型に敷き、タルト生地を作る。
- ② 耐熱容器に、板チョコと牛乳を入れ、500W の電子レンジで 1 分加熱し混ぜ合わせ、タルト生地へ流し入れる。  
※溶け具合が足りない場合は 10 秒ずつ加熱してください。
- ③ 飾り用のブラックサンダーを上のにのせて冷蔵庫で冷やし固めたら完成。

##### 【牛乳パックの型の作り方】

- ① 空の牛乳パックを用意し、注ぎ口を開く。
- ② 牛乳パックの縦一面をハサミで切り落とす。
- ③ 注ぎ口を縦に切り開き、中に折り込んでクリップやテープで留めて四角形を作る。
- ④ 中にクッキングシートを敷き、底と側面を覆う。 ※余裕をもって覆い、端を折り返すと取り出しやすくなります。

## ②韓国の人気スイーツをアレンジ！「ブラックサンダーのジョウンドウクッキー」

### 【材料】

- ・ マシュマロ …65g
- ・ ココアパウダー …16g
- ・ 有塩バター …15g
- ・ ブラックサンダー …2 本

### 【作り方】

- ① 熱したフライパンにバターを入れ、弱火で溶かす。
- ② ①にマシュマロを入れ、弱火のまま溶かす。
- ③ マシュマロが溶ける前、2/3 ほど溶けた状態で火を止め、ココアパウダーを加え、余熱で溶かしながらかき混ぜる。
- ④ バットやまな板などの平らな所にクッキングシートを敷き、③を流し、5 分ほどその場で冷ます。
- ⑤ ④を 4 等分し、半分に折ったブラックサンダーを大福のように丸く包む。
- ⑥ 全体的にココアパウダー（分量外）をまぶしたら完成。



## ③推しに届け！ブラックサンダーで作る「押しチョコ」

### 【材料】

- ・ チョコペン …お好きなもの
- ・ カラースプレーなどのお好みトッピング材料
- ・ ブラックサンダー

### 【作り方】

ブラックサンダーの上にチョコペンやカラースプレーなどでデコレーションする。



## ④王道の手作りレシピ！「ブラックサンダーチャンククッキー」

### 【材料】

- ・ 薄力粉 …150g
- ・ ベーキングパウダー …小さじ 1/2
- ・ 無塩バター …100g
- ・ 砂糖 …100g
- ・ 全卵 …1 個
- ・ 塩 …ひとつまみ
- ・ ブラックサンダー …6 本

### 【作り方】

1. 常温に戻した無塩バターと砂糖を混ぜ、卵を追加してさらに混ぜる。
2. ①に薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけてながら入れる。※ここでオーブンの予熱（180℃）を開始
3. ブラックサンダーは食感が残るように 1/6 ほどの大きさに砕き②に入れる。  
ブラックサンダーが生地に満遍なく行き渡るように混ぜる。
4. スプーンを 2 本使って、生地を 3 cm くらいの球体にしてクッキングシートに並べる。  
※焼くとクッキーが倍以上に広がるため間隔を開けて並べるのがおすすめ。
5. 180℃のオーブンで 12 分～15 分焼いて完成。  
※焼きたては柔らかく崩れやすいので、時間を置いて冷ましてください。  
※やけどにご注意ください。





有楽製菓公式オンラインショップではバレンタイン限定商品も販売！

#### ①ブラックサンダーセット

贈答や配布用にぴったりのバレンタイン商品や、季節限定商品を詰め合わせたお得な福袋です。

販売価格：6,200 円（税込）

内容：ブラックサンダー GREAT ガトーショコラ 1 袋/ブラックサンダー バレンタイン BOX 1 箱/ブラックサンダー うっとりジャンドゥーヤ 1 箱/ブラックサンダー ビター 1 箱/ミルクないちごのサンダー 1 箱/ブラックサンダーひとくちサイズ クリームブリュレ 1 箱/ブラックサンダー オリジナル小分け袋 5 枚



#### ②YURAKU セット

人気商品と冬季限定商品を詰め合わせたご自宅で楽しむのにぴったりなお得な福袋です。

販売価格：5,970 円（税込）

内容：デラックスミルクチョコレート 1 箱/デラックスチョコレート 薄板ホワイト 1 箱/YURAKU ショコラボール ミルク×アーモンド 1 箱/YURAKU ショコラボール ミルク×マカダミア 1 箱/ミルクマニア 1 箱/チョコケーキ 1 箱/バレンタインポストカード (YURAKU) 1 枚



<発売について>

販売期間：2026 年 1 月 15 日（木）10 時～2 月 16 日（月）

販売数：各 270 セット

販売先：

有楽製菓公式オンラインショップ バレンタイン特集ページ

<https://shop.yurakuseika.co.jp/pages/valentine>

有楽製菓公式ショップ楽天市場店

<https://www.rakuten.co.jp/yurakuseika/>

有楽製菓公式ショップ Yahoo!店 <https://shopping.geocities.jp/yurakuseika/>

### ■今年もバレンタイン特別イベントの開催が決定！

昨年大盛況に終わったバレンタイン特別イベント「ブラックサンダーつかみドリーム」に引き続き、今年も“誰もが気軽に、自由にチョコレートを楽しんでほしい、とにかくチョコレートにワクワクしてほしい”という想いのもと、バレンタイン限定の特別イベントの開催が決定しました。イベント概要や開催日時、開催場所などの詳細は 1 月下旬の第 2 弾のプレスリリースでお伝えいたします。

### 商品概要、会社概要

#### ■商品概要

ブラックサンダーは 1994 年に誕生したチョコレートバーです。食感の異なる 2 種のココアクッキーとプレーンビスケットが生み出す「圧倒的ザクザク感！」が特長のロングセラー商品です。



## ■会社概要

社名：有楽製菓株式会社（YURAKU CONFECTIONERY CO.,LTD.）

本社所在地：東京都小平市小川町 1-94

代表者：河合 辰信

創業：1955 年 3 月

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生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 年に誕生したロングセラーブランドです。

【ブラックサンダーの情報はこちらから！】

ブラックサンダーバレンタイン 2026 特設サイト <https://yurakuseika.co.jp/tanoshi-valentine2026>

X（旧 Twitter） [https://x.com/Black\\_Thunder\\_](https://x.com/Black_Thunder_)

Instagram [https://www.instagram.com/black\\_thunder\\_0906/](https://www.instagram.com/black_thunder_0906/)

ブラックサンダー黒い秘密基地（コミュニティサイト） <https://blackthunder.yurakuseika.co.jp/>

**-本件に関するお客様からのお問い合わせ先-**

有楽製菓株式会社 広報担当 北島

TEL：042-341-1811／FAX：042-345-0601／Mail：[pr.mk@yurakuseika.co.jp](mailto:pr.mk@yurakuseika.co.jp)