

あなたにはこの違いが分かるか！？

『ブラックサンダーExcellent』新発売

～見た目はいつものブラックサンダーなのに絶対的チョコ感を楽しめる特別な商品～

2025年4月22日(火)より順次、全国のセブン-イレブンにて販売(※1)

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、ブラックサンダーシリーズから「ブラックサンダーExcellent」を、2025年4月22日(火)より順次、全国のセブン-イレブンにて発売いたします。

(※1)一部店舗では取扱いのない場合がございます。



本商品はお馴染みのブラックサンダーとお菓子の見た目は近いのに食べると全く違うというギャップをお楽しみいただける商品です。プレーンビスケットとココアクッキーを配合したブラックサンダーらしいザクザク感はそのままだに、高品質なカカオ豆を使用したコーティングチョコレートと深みのある味わいのチョコチップを使用することで、ブラックサンダーとは違うリッチで贅沢なチョコレートの味わいをお楽しみいただけます。

お馴染みのブラックサンダーと同等のザクザク感がありつつ絶対的チョコ感が楽しめる、特別感あふれる贅沢なブラックサンダーをぜひご賞味ください。

【商品特長】

- ほぼブラックサンダーな見た目だけど、食べると全く違う絶対的チョコ感
- ブラックサンダー史上最も高価なチョコバー！(※2)
- 対比しているパッケージにもご注目！
(※2)ブラックサンダーシリーズの小物菓子と比較。

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

● ほぼブラックサンダーな見た目だけど、食べると全く違う絶対的チョコ感

見た目はいつものブラックサンダーで圧倒的なザクザク感とリッチな味わいを楽しめる、特別感あふれるブラックサンダーです。ブラックサンダーと同じプレーンビスケットとココアクッキーに加えて、チョコレートの深みを底上げするために「ドミニカ」「ガーナ」「エクアドル」のカカオ豆をブレンドしたリッチなチョコチップを配合。噛むほどにチョコの味わいが広がる絶対的チョコ感をお楽しみいただける商品に仕上がっています。



● ブラックサンダー史上最も高価なチョコバー！（※2）

Excellent の名にふさわしい、リッチで贅沢感が感じられる商品を目指し、コーティングチョコレートは、エクアドル産のカカオ豆（アリバ種のみ（※3））を使用したほどよいカカオの酸味が感じられるビターチョコレートを選定。特別感を感じつつも、すっきり食べやすい味わいに仕上げています。

（※2）ブラックサンダーシリーズの小物菓子と比較。

（※3）生産量が限られる希少なカカオ豆の品種です。

● 対比しているパッケージにもご注目！

お菓子の見た目は近いのに、食べると全く違う絶対的チョコ感をお楽しみいただける商品であることを表現するために、パッケージも対比にこだわりました。ブラックサンダーとレイアウトは合わせつつ、高品質で上品な味わいが伝わるデザインに仕上げました。ブラックサンダーとの違いである華やかでフルーティなチョコの風味をイメージし、背景色は金色を使用。贅沢でリッチなチョコ感をお楽しみいただけることが伝わるように、チョコの波のようなあしらいで特別な商品の印象を表現しました。見た目は似ているのに食べるといつものブラックサンダーとは異なるというギャップへの期待感を高めるデザインです。



◆商品概要

商品名	ブラックサンダー-Excellent	
商品画像		
内容量	1本	
参考小売価格	95円（税込）	
発売について	2025年4月22日（火）より順次、全国のセブン-イレブンにて数量限定発売 ※一部店舗では取扱いのない場合がございます。	

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