

この苺、かこいちゴージャス!?

こいいちご
『濃 苺 サンダー』 新発売

～苺チップと苺パウダーをふんだんに使用し、見た目も味わいも濃 苺 を堪能できる商品が登場!～

2025 年 5 月 13 日 (火) より全国のローソン店舗にて数量限定発売(※)

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、ブラックサンダーシリーズから「濃 苺 サンダー」を、2025 年 5 月 13 日(火)より全国のローソン店舗にて数量限定で発売(※)いたします。

(※)ローソンスストア 100 を除く。店舗によりお取り扱いのない場合があります、数量無くなり次第終了。



本商品は、濃厚な苺の味わいを追求したチョコバーです。カリッと食感がアクセントの苺チップ、甘酸っぱい味わいが特長の苺パウダーをふんだんに使用し、見た目も味わいも濃 苺 な商品に仕上げました。ザクザクと噛むほどに広がる、濃 苺 の甘酸っぱい味わいを是非ご賞味ください。

【商品特長】

- かこいちゴージャス! ? な濃 苺 感
- 苺の色鮮やかな赤色が映える、見た目も味わいも楽しめる一品!
- 苺 ON ステージ! 濃 苺 の味わいを堪能できる高級感のあるパッケージ
- アレンジレシピも公開中!

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

● かこいちゴージャス！^{こいいちご}？な濃 苺 感

本商品は苺チップと苺パウダーをふんだんに使用し、見た目も味わいも苺の濃さをお楽しみいただけるチョコバーです。カリッと食感がアクセントの苺チップと、甘酸っぱい味わいが特長の苺パウダーを使用しております。苺原料を生換算で33%とふんだんに使用した「かこいちゴージャス！？」な苺感をご賞味ください。

● 苺の色鮮やかな赤色が映える、見た目も味わいも楽しめる一品！

チョコレートを下部のみにコーティングすることで、苺の味わいをダイレクトに感じることができる商品です。苺のさわやかな風味を引き立たせるために、芳醇な香りが特長のチョコレートを選定。また、具材にはザクザクビスケットを使用し、ブラックサンダーシリーズならではのザクザクとした食べごたえとともに濃^{こいいちご} 苺の味わいを堪能できます。苺の色鮮やかな赤色が映える、見た目も味わいも濃^{こいいちご} 苺を楽しめる商品です。



● 苺 ON ステージ！濃^{こいいちご} 苺 を堪能できる高級感のあるパッケージ

心行くまで濃^{こいいちご} 苺 を堪能できるという本商品の特長を伝えるために、濃い赤色の背景と真っ赤な苺のイメージ写真を使用しています。また、濃^{こいいちご} 苺 サンダーのお菓子写真を主役に、ステージにスポットライトが当たっているようなデザインで、味わいへの自信と高級感を表現しています。苺 ON ステージ！で味わい、パッケージともに苺が主役な商品に仕上がっています。

● 夏にぴったりなアレンジレシピ！

暑くなり始めるこの季節にぴったりなアレンジレシピです♪簡単にできるレシピなのでぜひ試してみてください！

● 濃^{こいいちご} 苺 サンダーアイスバー



【材料】

- ・濃^{こいいちご} 苺 サンダー（お好きなブラックサンダーでも可）…1本
- ・牛乳…25ml（小さじ5）

【作り方】※お菓子のパッケージを使用して作ります。

- ① 濃^{こいいちご} 苺 サンダーを袋から出さずにめん棒などで粗めに砕く。
- ② 冷凍可の容器に①をお菓子の袋ごと入れて、倒れないように立てかける。
- ③ 牛乳を②に加え、全体を混ぜる。
（牛乳を少しずつ加え、その都度混ぜるとよりきれいに仕上がります）
- ④ 全体が混ざったらアイス棒などを刺し、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑤ 容器に入れたまま冷凍庫で固まるまで冷やして完成！

※周りを手の熱で軽く温めると袋から外しやすくなります。

※冷蔵庫から取り出した直後のお召しあがりの際は、固く凍っているため、歯を傷めないようにご注意ください。

※食べ終わった後、スティックを口にくわえて遊ばないでください。

本件に関するお問い合わせ先

有楽製菓株式会社 マーケティング部 北島

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

◆商品概要

商品名	濃 ^{こいいちご} 莓サンダー	
商品画像		
内容量	1 本	
参考小売価格	76 円 (税込)	
発売について	2025 年 5 月 13 日(火)より全国のローソン店舗 (ローソンスストア 100 を除く)で発売 ※店舗によりお取扱いのない場合があります、数量無くなり次第終了。	

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