

ブラックサンダーアレンジレシピ第4弾
冷たい・甘い・しょっぱい 禁断の組み合わせ大公開
サッパリ≧ずっしり 味覚バグ上等
暑さぶっ飛ばす?! ブラックサンダーの夏アレンジレシピ

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、ブラックサンダーを使った季節やイベントに合わせたアレンジレシピが大好評なことを受け、今回は夏向けのアレンジレシピを考案いたしました。



2025年夏のブラックサンダーのアレンジレシピ

- ① 海外で流行中のスイーツをアレンジ！**ブラックサンダーヨーグルトパーク（ミックスベリー）**
アメリカで話題のギリシャヨーグルトを使用したスイーツをブラックサンダー流にアレンジしました。ヨーグルト・フルーツ・ブラックサンダーを凍らせて仕上げるサッパリとした夏のデザートレシピです。
- ② 夏に食べたいシャリザク食感！**ブラックサンダー-on かき氷（コーヒー味）**
暑い夏に食べたくなるかき氷とブラックサンダーを組み合わせたアレンジレシピです。コーヒーとブラックサンダーの相性は抜群で、氷のシャリツと食感とブラックサンダーのザクザク感がおいしいレシピです。
- ③ 夏祭りの定番グルメをアレンジ！**ブラックサンダー至福のじゃがバター**
バターとチョコの濃くてリッチな味わいを楽しめる「ブラックサンダー至福のバター」を使用した、意外性のある夏レシピが誕生しました。甘じょっぱさがクセになる味わいをぜひこの夏お楽しみください。

① 海外で流行中のスイーツをアレンジ！**ブラックサンダーヨーグルトパーク（ミックスベリー）**

日本でギリシャヨーグルトが流行の中、海外、特にアメリカなどでギリシャヨーグルトを使った「ヨーグルトパーク（#Frozen Yogurt Bark）」というスイーツが話題になっています。ヨーグルトやフルーツにザクザクとした食感がアクセントとなり、サッパリとした夏のデザートとしてお楽しみいただけます。使用するフルーツやトッピング次第で見たいもお楽しみいただけます。



材料

- ・好きなブラックサンダー …2本
- ・ギリシャヨーグルト …120g
(市販または手作り)
- ・冷凍ミックスベリー …お好み

必要なもの

- ・浅めのバット (18cm×18cm)
- ・クッキングシートまたはアルミホイル
- ・ボウル
- ・ラップ

作り方

- ① ブラックサンダーを粗めに砕き、ギリシャヨーグルトに入れてかき混ぜる。
- ② ①をバットに流し入れて薄く伸ばし、上からお好みの量の冷凍ミックスベリーをのせる。
- ③ ラップをかけて、冷凍庫で2～3時間程度冷やし固める。
- ④ 固まったら好みの大きさに不規則にカットしてお皿に盛る。

手作りギリシャヨーグルトの作り方

- ①ボウルの上にザルをセット。ザルの上にキッチンペーパーを2枚敷き、市販の無糖プレーンヨーグルトを流し入れ、ラップをかける。
- ②お好みの固さになるまで冷蔵庫で水を切る。 ※目安：6～12時間

間違いない組み合わせバージョンも！ **ブラックサンダーヨーグルトバーク (チョコバナナ)**

チョコレートと相性のよいバナナを使用したタイプもおすすめてです。



材料

- ・好きなブラックサンダー ……2本
- ・ギリシャヨーグルト ……120g
(市販または手作り)
- ・カットしたバナナ ……お好み

②夏に食べたいシャリザク食感！ **ブラックサンダー-on かき氷 (コーヒー味)**

暑い夏に食べたい「かき氷」に着目し、今年は「かき氷」でのアレンジレシピを考案。コンビニやスーパーで手に入る材料だけで作れるので、だれでも気軽にできるレシピとなっています。かき氷 (コーヒー味) のシャリシャリ食感にブラックサンダーのザクザク食感が加わった、シャリザク食感をお楽しみください。



材料

- ・好きなブラックサンダー ……お好きなだけ (写真は1本)
- ・市販のかき氷 (コーヒー味) ……1個

作り方

- ①ブラックサンダーを粗めに砕き、かき氷 (コーヒー味) にトッピングする。
※濃い味が好きな方はブラックサンダー多めがおすすめ！

③夏祭りの定番グルメをアレンジ！ **ブラックサンダー至福のじゃがバター**

夏といえばお祭り。屋台グルメの定番メニュー「じゃがバター」からインスピレーションを得て、追いバター的な存在としてブラックサンダー至福のバターを使用するアイデアが生まれました。甘じょっぱさのバランスが絶妙で、一度食べたらやみつきになる味わいです。まさかと思われるかもしれませんがとてもおいしいので、ぜひ試してみてください。



材料

- ・じゃがいも (約150g) ……1個
- ・有塩バター ……10g
- ・塩 ……お好み
- ・ブラックサンダー至福のバター ……1本

作り方

- ① ジャがいもを洗い、芽を取り除く。皮付きのまま深さ 2/3 ほどの十字の切り込みを入れる。
 - ② 濡らしたキッチンペーパーでじゃがいもを包み、ラップして、600W の電子レンジで 3 分加熱。
竹串や爪楊枝を刺してスツと通れば OK。（固い場合は 30 秒ずつ追加）
 - ③ ジャがいもにバターをのせてお好みで塩をかけてさらに 1 分加熱。
 - ④ ブラックサンダー至福のバターを③の上のせて、電子レンジで 30 秒加熱する。
- ※市販のじゃがバターを使用する際は、1 パックにつきブラックサンダー至福のバター1 本を 600W の電子レンジで 1 分加熱して作れます。
- ※じゃがいもに対し、ブラックサンダー至福のバターをしっかりと乗せて食べるのがおすすめです。

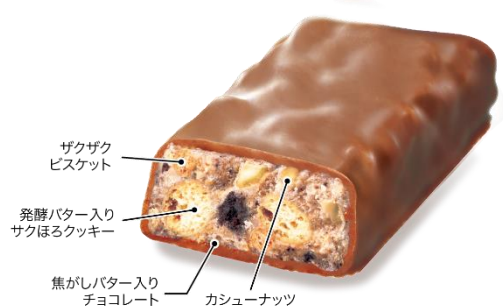
商品概要

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。2024 年 9 月に 30 周年を迎え、ブラックサンダーの特長である「圧倒的ザクザク感！」がパワーアップ！従来のココアクッキーをよりハード食感にした新しいココアクッキーを配合。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進化した「圧倒的ザクザク感！」をお楽しみください。



- ・商品名：ブラックサンダー
- ・内容量：1 本
- ・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。

ブラックサンダー至福のバターは発酵バター入りサクほろバタークッキーとザクザクビスケットに焦がしバター香るチョコレートを配合。クセになるザクほろ食感とバターが生み出す「濃い the リッチ」な味わいをお楽しみください。



- ・商品名：ブラックサンダー至福のバター
- ・内容量：1 本
- ・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。

【取材など、報道関係からのお問い合わせ先】
有楽製菓PR代行／エムスリー・カンパニー TEL：03-5768-5807 FAX：03-3712-1460