



／祝！ブラックサンダー発売30周年／

**ブラックサンダーの2025年のバレンタインは「ワクワクが、ザックザク。」をテーマに「とにかく楽しいバレンタイン」をお届けします！**

**バレンタイン限定商品、アレンジレシピ、  
巨大〇〇からブラックサンダーを〇〇できる夢の体験イベントなど**

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）が展開するチョコレート菓子「ブラックサンダー」は2025年のバレンタイン企画として「ワクワクが、ザックザク。」をテーマにブラックサンダーで「とにかく楽しいバレンタイン」をお届けいたします。ブラックサンダーは発売30周年を記念してイナズマ級に楽しい企画を1年間で30個お届けする30周年記念プロジェクト『30の楽雷（らくらい）』を実施中。“日本一ワクワクする菓子屋”を目指す有楽製菓の看板ブランドとして、チョコレートに関心が高まるバレンタインをより楽しいものにすべく、企画を実施いたします。



**2025年のバレンタイン企画に込めた思い**

2025年のブラックサンダーがおくるバレンタイン企画は、「ワクワクが、ザックザク。」をテーマに、ブラックサンダーを通じてとにかく楽しい、ワクワクしていただく体験ができる企画をご用意しました。

近年、バレンタインデーが持つ意味が複雑化する中、以前と比べて「バレンタインデーがそれほど楽しみではない」と感じる方が増えている世の中の空気感を受け、改めて、1年で最もチョコレートに注目が集まるバレンタインデーに、チョコレートでワクワクする体験をお届けしたい、という思いから、今年のバレンタイン企画のテーマを決定しました。

ブラックサンダーは圧倒的ザックザク感とボリューム感に1本43円（税込）の手軽さを兼ね備えた、オナカとココロを満たすチョコバーです。ブラックサンダーのおいしさと楽しさのどちらも楽しんでいただけるように、バレンタインを通じてみなさまの日常がほんの少しでも気分があげられたらと願っています。バレンタイン企画は特設サイトにも掲載しておりますのでご覧ください。

バレンタイン特設サイト：<https://yurakuseika.co.jp/blackthunder-30th-minasamano-okagedesu/valentine2025-yokukokomadeyondane/>

## 2025年ブラックサンダーバレンタインラインアップ

1. バレンタイン限定ブラックサンダーを2商品発売！
2. 作ってワクワク！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
3. 視覚的にも楽しい！巨大〇〇からブラックサンダーを〇〇できる夢の体験イベントの開催！※詳細は1月末発表

## 2025年バレンタイン企画概要

### 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！

バレンタインといえばおいしいチョコレートを堪能する楽しみがあるイベントでもあります。ブラックサンダーはいつでもどこでも食べられる手軽さが特長の商品ですが、バレンタインだからこそ楽しめる特別なブラックサンダーを2商品ご用意しました。

#### 限定商品① チョコの味わいが重なりあう「生ブラックサンダー 至高の三重奏」

ブラックサンダーの特長である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合わせた至高の逸品です。ブラックサンダー30周年にちなみ、3つのチョコの要素が織りなす三重奏をお楽しみいただけます。30周年だけのこだわりぬいた特別なブラックサンダーをご堪能ください。

##### 【商品特長】

- **バレンタイン限定の特別な「生ブラックサンダー」**  
おいしさを極めて到達した洗練されたおいしさは、通常1本43円（税込）の価格が50倍以上となる価格ギャップへの興味と圧倒的なおいしさで感動を生み続ける2015年から不定期で販売される人気商品が30周年バージョンで登場！
- **30周年にちなみ3つのチョコの要素が織りなす三重奏**  
ブラックサンダーならではのザクザク感と、コーティングチョコレート、生チョコレート、チョコレートチップの3つの要素が互いに引き立て合う調和のとれた三重奏をお楽しみください。
- **心行くまでチョコレートを楽しめるサイズ感**  
ブラックサンダー（標準21g）の10倍以上の重量（約240g）の商品なので、チョコレートを楽しむバレンタイン時期のチョコ欲を満たしてくれるチョコレートです。



3つの要素が奏でる至高の三重奏



#### 限定商品②いちごといちごで30周年！「紅白いちごサンダー」

気分がアがる“見た目”と“おいしさ”を兼ね備えた、いちごのおいしさを堪能できる逸品。濃厚ないちごの「紅(あか)いちご」、練乳をかけたようないちごの「白いちご」の贅沢ないちごの食べ比べが楽しめるバレンタイン特別商品です。

##### 【商品特長】

- **いちご（15）といちご（15）で30周年！**  
ブラックサンダー発売30周年ということで、いちご（15）といちご（15）で30周年！ブラックサンダーらしいユーモアあふれるバレンタイン特別商品です。
- **濃いいちご味と練乳をかけたようないちご味の2種類の食べ比べをどうぞ！**  
「紅(あか)いちご」はフリーズドライいちごとバタービスケットをいちごパウダー入りのいちごチョコでコーティングした濃いいちご味が楽しめます。  
「白いちご」はフリーズドライいちごとバタービスケットを練乳風味のホワイトチョコでコーティングした、練乳をかけたようないちご味を楽しめます。



• **ちょっとしたプレゼントに重宝する個包装タイプ**

配りやすい個包装タイプです。紅白の個包装を組み合わせると、1 つのいちごの絵柄が完成します。組み合わせる際は左が紅いちご、右が白いちごにするのがおすすめです。2 つで 1 組になるパッケージで、ご家族やご友人、職場の方々と食べ比べをお楽しみください♪



商品名	生ブラックサンダー 至高の三重奏	紅白いちごサンダー
商品画像		
内容量	1 本	10 袋 (紅いちご 5 袋、白いちご 5 袋)
販売価格	2,500 円(税込)	1,200 円(税込)
発売について	<ul style="list-style-type: none"> <li>有楽製菓公式オンラインショップにて 1/16 (木) 10:00 より発売 ▼購入ページ <a href="https://shop.yurakuseika.co.jp/products/30007">https://shop.yurakuseika.co.jp/products/30007</a></li> <li>有楽製菓直営店にて 1/18 (土) より発売</li> </ul> ※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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>有楽製菓公式オンラインショップにて 1/16 (木) 10:00 より発売 ▼購入ページ <a href="https://shop.yurakuseika.co.jp/products/30006">https://shop.yurakuseika.co.jp/products/30006</a></li> <li>有楽製菓直営店にて 1/16 (木) より発売</li> </ul> ※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：ワクワクアレンジレシピ (バレンタインバージョン)**

ブラックサンダーで楽しむバレンタインの 2 つ目の企画は、手作りアレンジです。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、アレンジレシピの幅も広がります。そんなブラックサンダーを使った、バレンタイン特別レシピを公開します！王道なものからちょっと意外なレシピまで、どれも簡単にできるものばかりなので、ぜひ試してみてください。レシピは特設サイトおよび有楽製菓公式 YouTube にて公開いたします。

## ①ブラックサンダーの平成風チョコ



### 【背景】

平成レトロのひとつとして流行している「平成女兒チョコ」と呼ばれる、平成の小学生がバレンタインに作ったような、チョコを溶かして型に入れカラフルにトッピングしたチョコをブラックサンダーで再現しました。

### 【材料】

- お好きなブラックサンダー…好きなだけ
- トッピング（カラースプレー、アラザンなど）…適量
- アルミカップ

### 【作り方】

1. ブラックサンダーをザクザク感が残る程度に砕き、耐熱容器に入れて電子レンジ（ブラックサンダー8本で500W1分10秒）で軽く溶かす。
2. アルミカップに流し込み、冷蔵庫で1時間程度冷やし固める。
3. お好みのトッピングをして、完成！

## ②ザクザク！トリュフ風ブラックサンダー



### 【背景】

バレンタインの手作りチョコの王道と言えばトリュフ。ブラックサンダーのザクザク感を活かしたトリュフが作れます。混ぜるだけで簡単にできます。ただし、ザクザク感を楽しめる時間は短いので注意。

### 【材料】（約6個分）

- ブラックサンダー…5本
- クリームチーズ…50g（ブラックサンダー1本あたり10gほど）
- ココアパウダー、粉糖…適量

### 【作り方】

1. ブラックサンダーをザクザク感が残る程度に砕き、クリームチーズとまんべんなく混ぜる。
2. スプーンですくいラップに乗せて包んで、丸く形成する
3. 冷蔵庫で1～2時間程度冷やす。
4. 冷やしたらお好みでココアパウダーや粉糖をまぶす

※ザクザク感をお楽しみいただくため、作った当日中にお召し上がりください。



### ③ブラックサンダースマアトースト



#### 【背景】

おうちでバレンタインを楽しむ方向け。背徳感のある自分を甘やかすバレンタインスイーツ。

#### 【材料】（1枚分）

- ブラックサンダー…1本
- 食パン…1枚
- マシュマロ…お好きな分（画像は5個使用）

#### 【作り方】

1. ブラックサンダーをザクザク感が残る程度に砕き、食パンの上まんべんなく散らす。
2. 1にマシュマロを載せてトーストする。  
※焦げないように様子を見ながらトーストしてください。

### ④ブラックサンダーまん



#### 【背景】

冬の風物詩である“肉まん”をブラックサンダーでアレンジ。皮づくりも蒸し器もいらないので、お子様とも一緒に楽しめます。

#### 【材料】（1個分）

- ブラックサンダー…1本
- 食パン（6枚切）…1枚
- 水または牛乳…大さじ 1/2

#### 【作り方】

1. 食パンの耳を切り落とし、水（牛乳）大さじ 2 分の 1 程度を表面全体に塗る。※ふちの部分までしっかりと湿らす。
2. 1の水を塗った面を下にしてラップの上に置く。食パンの真ん中を少し押してくぼませ、半分に折ったブラックサンダーを重ねて乗せる。
3. 食パンの 4 隅を持ち上げ、ブラックサンダーを覆うように包み、きつくひねって形がくずれないようにする。
4. 耐熱皿に 3 を置き、電子レンジ 500W で 1 分加熱する。取り出してそのまま 1 分程度おき、ラップをはずす。  
※熱いのでラップを外す際やけどにご注意ください。  
※中のブラックサンダーも大変熱くなっておりますのでやけどにご注意ください。  
※冷めると固くなりますので、あたたかいうちにお召し上がりください。

## 企画③：巨大〇〇からブラックサンダーを〇〇できる夢のバレンタインイベント開催！

ブラックサンダーが提供するワクワク感を体験してもらえるイベントを実施いたします。2月に都内にて実施予定！詳細は1月末にお知らせいたします！お楽しみに！

### ブラックサンダー、バレンタインの歴史

ブラックサンダーが初めてバレンタインイベントを実施したのは2013年の「一目で義理とわかるチョコ」で話題となった企画。ブラックサンダーは本命ではないけれど義理チョコとして気軽に誰かとコミュニケーションをとってほしいという想いが込められていました。等身大で義理チョコをうたう姿が反響をよび、10年以上たった今でも当時のコンテンツがバレンタイン時期に思い起こされるほどインパクトのある企画としてお楽しみいただきました。

その後ほぼ毎年バレンタインイベントを実施。2020年まで、義理チョコ文化を応援する活動を行ってまいりました。徐々にバレンタインに対する世間の風潮に変化が現れ、義理チョコは面倒なもの、心の底から楽しめないものとネガティブな側面が大きくなってきました。そこで、2021年のバレンタインからは「自由に楽しむバレンタイン」を提唱。本命や義理にとらわれず、いろいろな形でバレンタインを楽しめばいいじゃないというテーマに進化しました。

バレンタインイベントを行う根底には、ブラックサンダーのユニークな世界観やザクザク感によってちょっと気分がアがるという特長から、おいしいことにプラスしちょっとでも楽しい気持ちになってほしいという思いがあります。チョコレートを楽しむ機運が高まるバレンタイン時期に、ブラックサンダーを通じて、ちょっとでも気分がアがってもらえることを願ってオナカもココロも満たすブランドとしてこれからも走り続けます。

### 代表取締役社長 河合辰信コメント



日頃からブラックサンダーをご愛顧いただきありがとうございます。今年もバレンタインが近づいてまいりました。私たちはこれまでも、カニをプレゼントしたり、ブラックサンダー天ぷらをあげてみたり、バレンタインが皆さまにとって楽しいイベントになる方法を模索してきました。

ブラックサンダー30周年イヤーの今年は初心に帰り、ブラックサンダーで楽しんでいただこうと思います。30周年にちなんだ2種類の限定商品、バレンタイン仕様のブラックサンダーアレンジレシピ、そして1月末に発表となる巨大〇〇。

今年のバレンタインもブラックサンダーと一緒に楽しみましょう。

これからも有楽製菓は「バレンタインって、やっぱり楽しいよね」と思っていただけのように、面白くてくだらないことを続けてまいります。

## 商品概要、会社概要

### ■商品概要

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。



### ■ブラックサンダー30周年企画について

ブラックサンダー発売30周年を記念して、イナズマ級に楽しい企画を1年間で30個お届けする30周年記念プロジェクト『30の楽雷(らくらい)』を2024年9月より実施中。30個の企画は、順次特設サイトにて更新していきます。

30周年特設サイト：<https://yurakuseika.co.jp/blackthunder-30th-minasamano-okagedesu>



### ■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活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、2024年9月に発売30周年を迎えました。

【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30周年特設サイト <https://yurakuseika.co.jp/blackthunder-30th-minasamano-okagedesu/>

X (旧 Twitter) [https://twitter.com/Black\\_Thunder](https://twitter.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/>

YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCpsd9rt0xO9o5OYpqmLo3Q>

【取材など、報道関係者様からのお問い合わせ先】

有楽製菓 P R 代行 / エムスリー・カンパニー

〒150-0022 渋谷区恵比寿南 1-2-9 小林ビル 4F TEL : 03-5768-5807 FAX : 03-3712-1460