

お待たせしました。「応仁の乱以来の衝撃!!」再び！ 京都ブラックサンダー 販売再開

2月1日(金)より京都・大阪エリアの一部土産店舗にて

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」シリーズから抹茶味の「京都ブラックサンダー」を2019年2月1日（金）より京都・大阪エリアの一部土産店舗にて、販売を再開いたします。「京都ブラックサンダー」は、「京都銘菓おたべ」などの京都土産を製造・販売する株式会社美十（本社：京都市南区、代表取締役社長 酒井宏彰）監修のもと、共同で企画・開発された商品です。



本商品は、1994年より発売し20年以上愛されている、大人気の「ブラックサンダー」シリーズの京都のお土産商品です。「京都ブラックサンダー」は京都の土産市場にて愛されている「京都銘菓おたべ」を50年以上製造・販売している株式会社美十に監修いただき、本格的な抹茶の味にこだわって開発いたしました。

2018年11月1日の発売時、当初の計画を大幅に上回ったため、販売開始から数日で販売エリアを縮小、また当初予定していた大阪エリアでの販売を延期するなど、エリアを限定しながらも販売を続けられるよう努めてまいりましたが、安定供給の確保のため、2019年1月11日の出荷分をもって、京都エリアでの販売も一時販売を休止しておりました。

このたび、供給の目途が立ったため、2019年2月1日より、京都・大阪エリアの一部土産店舗にて販売を再開いたします。

「京都ブラックサンダー」は、ブラックサンダーのザクザクとした特徴的な食感はそのままで、抹茶香料を用いずに2種類の宇治抹茶粉末と煎茶粉末を絶妙に配合することで、抹茶本来の風味を楽しめるようにしています。また、煎茶粉末を使用することで、抹茶独特の後味の苦さがまろやかになり、幅広い年代の方に食べやすいよう調整いたしました。

サイズは2種類ご用意しております。贈答用のお土産として、もしくは、自分自身で楽しみたい方にも、選びやすいラインアップとなっております。京都のお土産としてはもちろん日

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 内藤

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

本のお土産としてもぴったりな京都本場の味とブラックサンダーのコラボレーション、「京都ブラックサンダー」を是非お楽しみください。

■商品概要

商品名	京都ブラックサンダー 8袋入	京都ブラックサンダー 14袋入
画像		
販売価格（税抜）	600円	1,000円
発売日・取扱い店	2019年2月1日（金）より順次 京都・大阪エリアの一部土産店舗 取り扱い店舗についての詳細は特設ページをご覧ください。 京都ブラックサンダーについて： https://blackthunder.jp/news/2215/	
栄養成分値 1本（標準 24g）	エネルギー：130kcal たんぱく質：1.7g 脂質：7.4g 炭水化物：14.1g 食塩相当量：0.2g	

■ブラックサンダーについて

1994年より当社が販売している、ココアクッキーとプレーンビスケットをチョコレートでコーティングしたポケット菓子。ザクザクとした食感を特徴とし、クッキーベースでボリュームがありながら、30円（税別）というハイコストパフォーマンスで若者を中心に支持されています。お菓子らしからぬ商品名や「若い女性に大ヒット中！」といった斜め上をいくキャッチコピーで、独自の世界観を創造し、「白いブラックサンダー」など、累計200種類（※パッケージリニューアルを含む）を超えるシリーズ商品も展開しています。

- 有楽製菓株式会社 企業サイト : <https://www.yurakuseika.co.jp/>
- ブラックサンダー ファンサイト : <https://blackthunder.jp/>
- 京都ブラックサンダーについて : <https://blackthunder.jp/news/2215/>

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 内藤

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