

2022.09.30

「ランチパック」× 栗カボチャ「ブラックのジョー[®]」

JA 北ひびき産「ブラックのジョー」使用、秋の味覚カボチャを手軽に



サカタのタネが開発した栗カボチャ「ブラックのジョー」（北海道産）を使用した『ランチパック（カボチャグラタン風）栗カボチャ「ブラックのジョー」』が山崎製パン株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：飯島 延浩）から2022年10月1日より販売されます。

山崎製パン株式会社横浜第二工場発案の本商品は、JA 北ひびき産「ブラックのジョー」のカボチャペーストを使用しており、秋の味覚であるカボチャを手軽に楽しむことができます。カボチャグラタンをイメージして、栗カボチャ「ブラックのジョー」のペーストと鶏肉、マッシュルーム入りのシチューとチーズ入りドレッシングをサンドしました。そのまま食べるのはもちろん、トーストするのもおすすめです。

「ブラックのジョー」は2019年に種子を発売した当社のカボチャ品種で、栗のようなホックホクの食感と、濃厚な甘みが特長です。病気にも強く、栽培しやすい品種でプロの生産者から一般の園芸愛好家まで幅広く支持をいただいています。

当社は「ブラックのジョー」をはじめとしたカボチャをもっと気軽に食べていただき、そのおいしさをさまざまな世代に伝えようと活動を続けており、今回、同じ横浜市内に拠点を置く山崎製パン株式会社横浜第二工場とのコラボレーションが実現しました。『ランチパック（カボチャグラタン風）栗カボチャ「ブラックのジョー」』によって、「ブラックのジョー」はもちろん、カボチャの魅力が改めて広がりカボチャの消費増加に貢献できることを期待しています。

『ランチパック（カボチャグラタン風）栗カボチャ「ブラックのジョー」』は2022年10月1日より「デイリーヤマザキ」「ヤマザキショップ」をはじめ、関東近郊のスーパーマーケットなどの商品取扱店で販売されます。価格はオープンです。

●株式会社 サカタのタネ 〒224-0041 横浜市都筑区仲町台 2-7-1

●<https://corporate.sakataseed.co.jp>

【報道用参考資料】

■JA北ひびきについて

本商品は北海道のJA北ひびき産「ブラックのジョー」を使用しています。

JA北ひびき（和寒町）は北海道の北部に位置する冷涼な気候の産地です。耕地面積は約24,000ha、水稲をはじめとし野菜や花きの生産、酪農、畜産が盛んです。中でも日本一の作付面積を誇るカボチャは地域の特産品で、毎年秋には「パンプキンフェスティバル」が開催されています。

JA北ひびき（和寒町）の肥沃な大地と、昼夜の寒暖の差を生かし栽培された「ブラックのジョー」は、まるで栗のような濃厚な味わいと、ほっこりした甘みにホックホクの食感が特長です。



■栗カボチャ「ブラックのジョー」について

「ブラックのジョー」は、味わいよくたくさん収穫でき、さらに丈夫で病気に強く、栽培しやすいカボチャを目標に、10年以上の歳月をかけて開発されました。濃厚な甘みとホックホクの栗のような食感を持ち、従来品種に比べ果皮が柔らかいので、切りやすく調理も楽です。カボチャは収穫後、乾燥させ甘みを増すために一定期間貯蔵します。この間、従来品種は果皮の色が薄くなっていきますが、「ブラックのジョー」は変色が少なく、濃黒緑色でテリのある果皮を維持できるため果肉の黄橙色とあいまって見栄えがします。名前は「黒い（ブラック）果皮の色が、常（ジョー）に保たれる」ことから命名されました。



■忙しい朝に、ちょっとした間食に一ロングセラー「ランチパック」

1984年に販売を開始した山崎製パンのロングセラー商品。具材を柔らかい食パンで挟み、四方を圧着して耳を型抜きした形状の菓子パンで、「おいしさ」「手軽さ」「便利さ」で発売以来高い支持を得ています。定番の「ピーナッツ」や「たまご」のほか、コラボレーション商品などラインアップも豊富で、常時全国で40～50品（エリア限定発売商品を含む）をそろえています。

ブラックのジョー×ランチパック 当社特設サイト（2022年9月30日オープン予定）

https://www.sakataseed.co.jp/special/blacknojoe_lunchpack/