

2022.10.11

栗カボチャ「ブラックのジョー[®]」が老舗洋食店「たいめいけん」に挑む！

10月中旬から青果キャンペーン実施、たいめいけんでコラボメニュー限定販売



キャンペーン ポスター

サカタのタネは、これまでにない濃厚な味わい、切りやすく皮までおいしい栗カボチャ「ブラックのジョー」と、東京日本橋たいめいけん三代目 茂出木 浩司シェフがタッグを組んだ『栗カボチャ ブラックのジョー プレゼントキャンペーン』を2022年10月中旬から実施します。当キャンペーンにあたり、茂出木シェフには「ブラックのジョー」を使った「三代目流！栗カボチャ『ブラックのジョー』の簡単オムライス」のレシピをご提案いただき、「ブラックのジョー」キャンペーンサイトなどで紹介しています。

また、たいめいけん日本橋本店では、栗カボチャ「ブラックのジョー」を使用した「三代目流！栗カボチャ『ブラックのジョー』のオムライス」が2022年10月25日（火）から11月27日（日）まで限定販売されます。

生産・流通の現場には「旬のおいしい国産カボチャをもっと手軽に消費してほしい」との強い思いがあります。当コラボレーション企画は、国産の栗カボチャ「ブラックのジョー」を使った茂出木シェフオリジナルレシピで、そのおいしさと旬のカボチャの魅力を広く伝えるとともに、国産カボチャのさらなる需要を喚起するために実施するものです。

●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】

■『栗カボチャ ブラックのジョー プレゼントキャンペーン』概要

対象商品

青果店で販売される右記のシールがついた栗カボチャ「ブラックのジョー」青果。

※ 対象商品の販売は、無くなり次第終了となります。

応募方法

店頭またはキャンペーンサイトからダウンロードできる専用応募はがきか、郵便はがきに必要事項（名前、住所、電話番号、年齢、性別、購入店舗名）を記入の上、青果についているシールを貼付し、1枚1口としてお送りください。

※ 所定の郵便料金が必要。お一人様何口でも応募可。

応募先

〒224-8686 横浜市都筑郵便局私書箱1号 サカタのタネ

「ブラックのジョー」プレゼントキャンペーン 係

応募締め切り日 2023年1月31日（火） ※当日消印有効

賞品 栗カボチャ「ブラックのジョー」THERMOS製 オリジナルカップ 2個セット 200名様



栗カボチャ「ブラックのジョー」オリジナル
THERMOS カップ
ステンレス製真空断熱カップ
容量：0.36ℓ
保冷効力：8℃以下（6時間）
※デザインはイメージです。
※賞品の仕様は変更になる場合があります。



※ キャンペーン詳細は「ブラックのジョー キャンペーン」で検索、

またはサイト (https://www.sakataseed.co.jp/special/blacknojoe_cp/) にアクセスしてください。

※ 本キャンペーン内容は予告なく変更・諸事情により中止となる場合がありますのでご了承ください。

■三代目流！栗カボチャ「ブラックのジョー」の簡単オムライス オリジナルレシピについて

当キャンペーンにあたり、東京日本橋たいめいけん三代目 茂出木 浩司シェフに「ブラックのジョー」を使った「三代目流！栗カボチャ『ブラックのジョー』の簡単オムライス」のレシピをご提案いただきました。

忙しい方にも簡単に作れるよう、炊飯器で炊くケチャップライスや卵に炭酸水を加えるプロの技をご紹介、アクセントに角切りのカボチャを入れたケチャップライスは「ブラックのジョー」の濃厚な風味とホックホクな食感を生かした一品です。いつもとひと味違う絶品オムライスで、「ブラックのジョー」のおいしさをご家庭でも味わっていただけたらと願っています。

レシピは店頭で配布する応募はがきの裏面に掲載のほか、「ブラックのジョー」キャンペーンサイトで紹介、わかりやすい作り方の動画も配信しています。※サイトでのレシピ公開は、期間限定となります。

■「ブラックのジョー」購入可能店舗（2022年10月14日より販売開始予定）

澤光青果／さわみつ青果 長野県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、静岡県の36店舗

詳細は「ブラックのジョー」キャンペーンサイト

(https://www.sakataseed.co.jp/special/blacknojoe_cp/) をご確認ください。

※取り扱い状況については、10月14日以降、各店舗にお電話でお問い合わせください。

※青果がなくなり次第、販売は終了します。



シール見本

■日本橋本店 2F「たいめいけん」でコラボメニュー「三代目流！栗カボチャ『ブラックのジョー』のオムライス」を10月25日より販売

濃厚な風味とホックホクな栗のような食感を持つサカタのタネの栗カボチャ「ブラックのジョー」を使用したオムライスのメニューがたいめいけん日本橋本店で限定販売されます。期間は2022年10月25日（火）～11月27日（日）、価格は1,800円（税込）です。たいめいけんの代名詞ともいえるオムライスが「ブラックのジョー」とコラボレーション。角切りの北海道産の栗カボチャ「ブラックのジョー」がごろごろ入ったブイヨンライスをバターのコクとうまみがたっぷりのふわとろオムレツで包んだ茂出木シェフ絶品のオムライスで同産地の「ブラックのジョー」をアピールします。



※写真は一例です。当日のおすすめ食材やシェフの気分により盛り付けが変わる場合がございます。

「たいめいけん」は東京都中央区室町にある創業昭和6年の老舗洋食店です。今回の限定メニュー販売によって、たいめいけんのファンの方はもちろん、日本橋の老舗の味を通して若い世代から幅広い層に「ブラックのジョー」を知っていただくきっかけとなることを期待しています。

※本メニューは、当キャンペーンサイトなどで紹介している「三代目流！栗カボチャ『ブラックのジョー』の簡単オムライス」とは異なります。

■洋食の名店「たいめいけん」

映画に登場したオムライスなど卵料理が看板メニューで、多くの方に愛される老舗洋食店です。2001年には、日本橋三越地下に惣菜販売「デリカテッセン・ヒロ」をオープン。続けて「洋食や 三代目 たいめいけん」という姉妹店舗を都内各地に、そして、川崎、名古屋と現在10店舗近くまで事業を拡大させています。

現在オーナーシェフを務める東京日本橋たいめいけん三代目の茂出木 浩司氏はテレビやメディアなどにも多数出演されています。

「たいめいけん」公式サイト

<https://www.taimeiken.co.jp/>

たいめいけん

■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、味わいが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な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。

生産・流通関係者様からは、「果皮の黒さが際立っており、磨いた後に非常にツヤが出てきれい」「ほどよいホックホク感とカボチャ本来の甘み、うまみが感じられる」と高評価をいただいています。

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。