

濃厚な甘みでホックホク!まるで 栗のようだ!

栗カボチャ

ブラック
の
ジョー®



栗カボチャ
ブラックのジョー®
×
服部 幸應

パンチのある甘み!

栗のような食感!

果皮がやわらかい!

サカタのタネ

黒川 幸應 氏
監修・指導

栗カボチャ「ブラックのジョー®」 青果キャンペーン実施

料理研究家 服部幸應先生がいつもとひと味違うカボチャ料理に挑む!

株式会社 サカタのタネ

2021年10月04日

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、料理研究家 服部幸應さん（服部栄養専門学校 理事長・校長）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2021年10月上旬から実施します。

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。当キャンペーンは、国産の栗カボチャ「ブラックのジョー」を使った服部さんオリジナルレシピで、そのおいしさと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。

・対象商品

青果店で販売される下記のシールがついた栗カボチャ「ブラックのジョー」青果。

※ 青果がなくなり次第、販売終了します。



シールの見本

・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、アンケート回答）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 2022年1月31日（月） ※当日消印有効

・賞品

栗カボチャ「ブラックのジョー」オリジナルTHERMOS水筒 200名様

※ 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。

■賞品

	栗カボチャ「ブラックのジョー」オリジナルTHERMOS水筒 ステンレス製携帯用まほうびん 容量：0.35ℓ 保温効力：63℃以上（6時間） 保冷効力：11℃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。
---	--

■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」「ほどよいホクホク感とカボチャ本来の甘み、うまみを感じられる」と高評価を頂いています。
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。

■「ブラックのジョー」オリジナルレシピについて

当キャンペーンにあたり、料理研究家 服部幸應さんに「ブラックのジョー」を使った3つのレシピをご提案いただきました。「ブラックのジョーのニョッキ ゴルゴンゾーラソース」「ブラックのジョーの饅頭」「ブラックのジョーの煮おろし」。いずれも「ブラックのジョー」の濃厚な甘みとホックホクな栗のような食感を生かした一品です。いつもとひと味違うスペシャルな料理で、「ブラックのジョー」のおいしさを味わっていただけたらと願っています。

レシピは店頭チラシで配布するほか、「ブラックのジョー」キャンペーンサイトでも紹介しています。

※ サイトでのレシピ公開は、キャンペーン期間限定となります。

■「ブラックのジョー」購入可能店舗（2021年10月8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

詳細はサカタのタネ商品総合案内サイト（トップページ<https://www.sakataseed.co.jp/index.html>）の「総合案内トピックス」をご確認ください。

※ 取り扱い状況については、10月8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。