

『ピュレグミ』×『ショコラ』の新感覚ピュレグミ！ カンロ「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」 クリスマスの“グミパ”にぴったりな『ピュレグミ』アレンジレシピを公開！ ～新商品メディア発表会イベントレポート～

カンロ飴や健康のど飴、ピュレグミなどでおなじみのカンロ株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：三須和泰、以下カンロ）は、2019 年 12 月 3 日（火）に発売する新商品「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」の発売に伴い、新商品メディア発表会を実施しました。
今回のメディア発表会では、新商品「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」をお披露目したほか、これから迎えるクリスマスシーズンのパーティにもぴったりな、カンロの人気商品「ピュレグミ」や新商品「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」を使ったアレンジレシピをご紹介します。



「ピュレグミ」は、2002 年の発売以来、幅広い世代の方からご支持いただいているカンロの人気商品です。フルーツのおいしさを引き出す“すっぱいパウダー”と噛むほどにフルーティな味わいが広がる“果肉食感”により、ちゃんと果実な、あまらずっぱいおいしさで、食べた瞬間ちよっとリフレッシュできるハート型のグミです。また、星型のグミ粒がでることがあり、SNS でも話題となっています。

2019 年 12 月 3 日（火）に発売する、新商品「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」は、「ピュレグミ」ブランドの中でも初めて、ショコラ味のジュレを「ピュレグミ」の中に閉じ込めた、「ピュレグミ」×「ショコラジュレ」の組み合わせによる、これまでにない新感覚のピュレグミとなっています。

今回の新商品発表会では、近年盛上がりを見せているグミ市場についてや、グミを成長エンジンとし新しいグミの開発を積極的に行うカンロの取り組みについてお話をいただいたほか、パーティフードコーディネーター 江口由夏さんより、今回の新商品発表会のためにご考案いただいた「ピュレグミ」や新商品「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」を使ったアレンジレシピを、実演も交え、ご紹介いただきました。

【「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」 新商品メディア発表会 内容】

◇近年グミ市場は大盛り上がり！グミを成長エンジンとするカンロが約 1 年かけて考案した ピュレグミブランド初の「ショコラジュレ入りジュレピュレ」を発表



今回の新商品発表会では、カンロ株式会社執行役員 コーポレートコミュニケーション本部長 内山妙子より、カンロのご紹介や、近年拡大を続けるグミ市場についてお話しさせていただきました。

さらに、ピュレグミブランドマネージャーであるマーケティング本部第 1 ブランド室長 木本康之より、「ピュレグミ」のこれまでの取り組みについてお話しいただいたほか、今回の新商品「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」の開発経緯や、新商品の魅力についてお話ししました。

◇カンロがグミの新たな楽しみ方をご提案！クリスマスシーズンにもぴったりの すぐにマネできる「ピュレグミ」&「ジュレピュレショコラ」を使ったアレンジレシピをご紹介

今回の新商品発表会では、カンロからグミの新たな楽しみ方を提案し、より幅広くグミを楽しんでいただきたいということで、パーティフードコーディネーター 江口由夏さんにご協力をいただき、今回のために「ピュレグミ」や「ジュレピュレショコラ」を使ったアレンジレシピをご考案いただきました。

ご紹介したレシピは「ジュレピュレショコラとピュレグミのチーズケーキ」、「ピュレグミと白ワインのフルーツようかん」、「ジュレピュレショコラフォンダンカップケーキ」、「ピュレグミレモンのミントシロップ漬け」の全部で 4 種類。
その中で「ジュレピュレショコラとピュレグミのチーズケーキ」を、江口さんには発表会中に実演調理いただきました。

「ジュレピュレショコラとピュレグミのチーズケーキ」は、クリームチーズや粉砂糖、サワークリームを混ぜたものに、ジュレピュレショコラやピュレグミを混ぜた、調理時間 7 分(冷蔵時間除く)ほどで完成する簡単アレンジレシピですが、数分で完成したとは思えないその美味さとクオリティに、メディアの皆様も驚かれていた様子でした。これから迎えるクリスマスシーズンの“グミパ”にもぴったりの、見たら真似したくなる簡単レシピの数々をご紹介いただきました。



【「ピュレグミ」&「ジュレピュレショコラ 長崎さちのか」 アレンジレシピ】

① ジュレピュレショコラとピュレグミのチーズケーキ



■材料（2～3 人分）

- ・クリームチーズ…75g
- ・サワークリーム…25g
- ・粉砂糖…15g
- ・ミックスナッツ…15g
- ・グラハムクッキー…3 枚
- ・ジュレピュレショコラ…1/2 袋
- ・ピュレグミ（ マスカット・レモン） …各 3 粒
- ・フルーツ 適量

■レシピ

1. クリームチーズを常温に戻し柔らかくなるまで混ぜる。
2. ジュレピュレショコラは 1/2・ピュレグミは 1/6 サイズに切り、ミックスナッツは細かく刻む。
3. 粉砂糖・サワークリームと 2 を柔らかくなったクリームチーズに混ぜ合わせ、馴染んだら広げたラップで筒状に包み、冷蔵庫で 1 時間ほど冷やす。
4. 冷えたらカットし、砕いたクッキーをまぶし、フルーツを飾ったら完成。

◇ポイント

- ・ピュレグミのすっぱいパウダーで爽やかな味わいに。
- ・急いでいるときは冷凍庫で冷やしても◎！

② ピュレグミと白ワインのフルーツようかん



■材料（2～3 人分）※7cm×5cm の流し缶または容器

- ・白あん…250g
- ・白ワインまたは水…50ml
- ・粉寒天…2g
- ・ピュレグミ（マスカット or グレープ） … 1/2 袋
- ・フルーツ／ピュレグミ…適量（飾り用）

■レシピ

1. 鍋に白ワインとピュレグミを入れ弱火で溶けるまでよく混ぜる。
※アルコールは飛びますが、気になる方は水でも代用 OK
2. 粉寒天を入れ、もうひと煮立ちさせたら火を止める。
3. 2 に白あんを加え均等になるまで混ぜる。
4. 流し缶・バットなどに入れ常温で 1 時間→固まったら冷蔵庫で冷ます。
製氷機やシリコン型に流しても可愛くてオススメ♡
5. ようかんを一口サイズにカットし、ピュレグミ・季節のフルーツ・ようかんをピックや爪楊枝にさしたら完成！

◇ポイント

- ・ピュレグミの味わいが活かされてフルーティな味わい。
- ・白ワインと相性の良いピュレグミ（マスカット・グレープ）で香りが引き立ちます。

③ ジュレピュレショコラ フォンダンカップケーキ



■材料（12 個分）※ 8F 型グラシン 12 個分

- ・バナナ（大）…1 本
- ・牛乳…大さじ 1.5
- ・きび砂糖（★）…95g
- ・卵（★）…1 個
- ・サラダオイル…50ml
- ・薄力粉…90g
- ・ベーキングパウダー…小さじ 1/2
- ・ジュレピュレショコラ…12 粒（生地内）
- ・デコレーション用（生クリーム・ジュレピュレ・いちご）…適量

■レシピ

<下準備> バナナと牛乳を合わせてフォークでつぶす。薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけておく。

- 1.ボールに★を入れ泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- 2.下準備で用意したバナナにサラダオイルを加える。
- 3.2 にふるった粉を加えゴムベラでさっくりと混ぜる。
- 4.ミニカップに3 の生地を半分→ジュレピュレショコラ 1 粒→生地の順に流し込み 180℃のオーブンで 25 分間加熱する。
- 5.お好みで生クリームやジュレピュレショコラをトッピングしたら完成♡

◇ポイント

- ・中に入れたジュレピュレショコラがとろりとろける！
- ・お好みで生クリームといちごをトッピングすると可愛いデコレーションケーキに♡

④ ピュレグミレモンのミントシロップ漬け



■材料（150ml 容器）

- ・水…50ml
- ・砂糖…50ml
- ・レモンスライス…2～3 枚
- ・ミント…適量
- ・ピュレグミレモン…1/2 袋

■レシピ

- 1.水と砂糖を半分ずつを混ぜ、弱火でとろみが出るまで煮立たせシロップを作る。
（電子レンジでも可）
- 2.ボールに移し粗熱を取る。
- 3.冷めたら別の容器に移し、ピュレグミ・お好みでレモン、ミントを入れ 1、冷蔵庫で一晩漬けて具材がくったりしたら完成！

◇ポイント

- ・ソーダで割ってレモネードやスピリッツを加えると素敵なカクテルやドリンクに♡
- ・150ml の容器で約 5～6 杯分のドリンクが作れます！
- ・すっぱいパウダーが溶け出したシロップは酸味と甘みが絶妙！

<ピュレグミ>「ジュレピュレシコラ 長崎さちのか」 アレンジレシピ>

https://www.kanro.jp/gummy_party/special/

その他「グミパ」向けレシピはこちら

https://www.kanro.jp/gummy_party/

■グミを成長エンジンに！カンロの挑戦

カンロは近年高まる糖質制限ブームや、消費者の糖に対する意識の変化を受けて、新しい会社へ生まれ変わるべく、2017 年に **40 年ぶりとなる CI（コーポレート・アイデンティティ）の刷新**を行ない、「糖から未来をつくり世界中の人を笑顔にするキャンディ No.1 企業になる」という長期ビジョンを掲げました。

近年、グミ市場は継続的に成長しています。当社はこれを市場機会と捉え、積極的投資を行い、No.1 企業への成長エンジンとし、今後は「ピュレグミ」や「カンデミーナ」のような既存ブランドの進化とともに、新しいグミの開発も積極的に行って参ります。

<カンロ展開ブランド>



■会社概要

社名：カンロ株式会社

代表：代表取締役社長 三須和泰

所在地：東京都新宿区西新宿 3 丁目 20 番 2 号 東京オペラシティビル 37 階

創業：1912 年(大正元年)11 月 10 日

事業内容：菓子、食品の製造および販売

URL：<https://www.kanro.co.jp/>

当社は創業から百余年、「糖と歩む企業」として、社名になっている「カンロ飴」を始め、ミルクフレーバーキャンディ市場売上 No.1 ブランド※「金のミルク」、菓子食品業界で初ののど飴となる「健康のど飴」、大人の女性に向けたグミ市場を創り上げた「ピュレグミ」など、常に消費者の皆様から愛され続ける商品を創り続けてまいりました。2012 年からは直営店「ヒトツブカンロ」を運営し、「ヒトからヒトへ つながる ヒトツブ」をコンセプトにキャンディの魅力を発信しています。

※株式会社インテージ S R I ミルクフレーバーキャンディ市場

2016 年 9 月～2018 年 8 月累計販売金額ブランドランキング