

カンロが日本パラバレーボール協会とスペシャルパートナー契約を締結 シッティングバレーボール女子日本代表「煌き JAPAN」を 「プチポリ納豆スナック」でサポート！

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、障がい者スポーツ普及活動支援のために、一般社団法人日本パラバレーボール協会と「スペシャルパートナー」契約を締結し、シッティングバレーボール女子日本代表「煌き JAPAN」（以下煌き JAPAN）をサポートしていきます。



日本パラバレーボール日本代表 煌き JAPAN

カンロは 2017 年に新 CI を導入し、「糖を基盤とした事業を通じて人々の健やかな生活に貢献する」ことをミッションとし、糖を通じたスポーツ支援活動を実施してきました。

この度、新たなスポーツ支援活動として一般社団法人日本パラバレーボール協会と「スペシャルパートナー」契約を締結し、「煌き JAPAN」へ素材菓子の「プチポリ納豆スナック」を提供することで選手をサポートしていきます。この支援は、「煌き JAPAN」の栄養サポートを担当されている和洋女子大学の永澤貴昭（ながさわ たかあき）助教より、大豆イソフラボン含有する「プチポリ納豆スナック」を継続摂取することで選手たちのコンディションが良好になる可能性があるため、継続的に摂取させたいという相談を受けたことがきっかけとなっています。

◇「プチポリ納豆スナック」とは

フリーズドライで納豆のおいしさや成分をそのままに、手軽に食べられるポリポリ食感に仕上げた納豆スナック。醤油味は 1 袋（20g 当たり）95kcal でカラダにうれしい大豆イソフラボンアグリコン 42.0mg が摂れ、仕事中小腹がすいた時やお酒のおつまみとして罪悪感なく食べられるヘルシースナックです。



<プチポリ納豆スナックシリーズ>



- 醤油味（1 袋 20g 当たり）
- ・95kcal
- ・大豆イソフラボンアグリコン 42.0mg



- のり塩味（1 袋 18g 当たり）
- ・83kcal
- ・大豆イソフラボンアグリコン 37.8mg

◇毎日おいしく「プチポリ納豆スナック」を楽しめるアレンジレシピ

永澤貴昭（ながさわ たかあき）助教が所属する和洋女子大学の学生が、「煌き JAPAN」のために「プチポリ納豆スナック」を使用したアレンジレシピを考案。毎日おいしく大豆イソフラボンを摂取できるレシピで「煌き JAPAN」をサポートします。

■納豆やみつき鶏



＜材料＞ 1 人分

- ・鶏ささみ肉 80g（サラダチキンでもよい）
- ・塩 0.8g
- ・万能ねぎ 2g
- ・プチポリ納豆スナック 10g
- ・いりごま 0.5g
- ・タレ（醤油 6g（小さじ 1）/酒 5g（小さじ 1）/砂糖 3g（小さじ 1）/酢 5g（小さじ 1）/ラー油 0.5g）

＜作り方＞

- ①ねぎを 2mm 幅に刻む。
- ②調味料を合わせ、ごまを入れてタレを作る。
- ③プチポリ納豆スナックのパッケージのチャックを閉めて硬いもので粗く砕く。
- ④ささみの筋をとり、塩を全体にまぶして揉む。耐熱皿に乗せ、酒を振り、ラップをして電子レンジで 500W、2 分半～3 分ほど様子を見ながら加熱する。※身をほぐして中まで加熱されていれば OK
- ⑤熱いうちにささみをほぐし、プチポリ納豆とねぎ、タレをかけて完成。

■納豆たっぷり和風パスタ



＜材料(1 人分)＞

- ・スパゲッティ（乾）90g
- ・にんにく 1g
- ・しらす 15g
- ・小松菜 40g（1 束）
- ・しめじ 25g
- ・オリーブ油 6g（大さじ 1/2）
- ・コンソメ 4g
- ・プチポリ納豆スナック 20g
- ・醤油 2g

＜作り方＞

- ①小松菜は洗って根を切り落とし、2～3cm に切る。しめじは石づきを切り落としほぐす。
- ②鍋に熱湯を 800ml 用意して塩大さじ 1 を入れ、スパゲッティを茹で始める。フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で熱し、香ばしくなるまで炒める。
- ③しらすを 1/2 量を加え、カリッとするまで炒める。
- ④小松菜、しめじを加えて炒める。
- ⑤フライパンに茹で上がったスパゲッティ、コンソメ、プチポリ納豆、醤油と残りのしらすを加え油が全体にいきわたったら器に盛る。

■ シットティングバレーボールとは

座った姿勢で行うバレーボール。健常者も脚に障害を持った人もともに楽しむことができ、夏季パラリンピック競技種目に採用されている。「煌き JAPAN」の愛称をもつシットティングバレー女子日本代表は、2020 年の東京パラリンピックへの出場が決まっており、活躍が期待されている。



■ 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
2018 年 9 月～2019 年 8 月累計販売金額ブランドランキング