

新生活や在宅時間にすぐ実践できる『カンロ飴』を使ったレシピが登場 やさしい美味しさ揃う「カンロ飴食堂」WEB 上にオープン！ ～そのままだも、料理に入れてもおいしい、カンロ飴のレシピを順次公開～

カンロ飴や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、2020 年 4 月 23 日（木）より、「カンロ飴食堂」の公式サイトをオープンします。新生活を始める方や、自宅にすることが増え、日々の料理レシピにお悩みの方にもオススメしたい、カンロ飴を使用したレシピを順次公開します。



《カンロ飴を使ったレシピを紹介する「カンロ飴食堂」が WEB 上にオープン！》

60 年以上前から続くロングセラー商品である「カンロ飴」は、砂糖・水飴・しょうゆ・食塩という「素材」だけで変わらぬ美味しさを提供しています。

今回 WEB 上に開店した「カンロ飴食堂」は、世話好きで料理上手の女将が開いている小さな食堂。一口食べると子どもを思い出すような優しい美味しさ、通りすぎる人がつい立ち寄りたくなり、女将とのおしゃべりも弾む、そんなお客さんに愛されているお店をイメージしています。

「カンロ飴食堂」でご紹介する料理の美味しさの秘訣は、茶色くて丸い「カンロ飴」。
カンロ飴は、おやつとしてはもちろんですが、日々の料理に取り入れることで、味に深みを出す調味料代わりになります。その理由は、素材にこだわったカンロ飴の製法にあります。醤油と砂糖を特殊な方法で加熱しているため、コクとおいしさが凝縮したひと粒に。それはカンロ飴が長く愛された理由ですが、料理に加えることでうまみとコクを引き出す秘訣でもあるのです。



今回 WEB 上にオープンするカンロ飴食堂では、思わず誰かにコッソリ教えたいくなる、カンロ飴を使ったレシピをご紹介します。

《新生活がスタートする料理初心者の方や在宅で献立に困っている方もすぐにマネできる！》

新生活のはじまる4月。初めての一人暮らしや、在宅が増え料理をする機会は増えたものの、調味料をそろえることや、和食は難しいと感じている方も多いのではないのでしょうか。カンロ飴食堂では、第一弾として、新生活を始める方や日々の料理にお悩みの方にもおすすめのレシピを公開します。料理研究家・角田真秀さんに監修いただき、カンロ飴を使用した、ご自宅ですぐに実践できるベーシックなレシピになっています。

【「カンロ飴食堂」第1弾メニュー】※レシピの詳細は「カンロ飴食堂」公式サイトに掲載しています。



◆ベーコンと舞茸の炊き込みご飯

【カンロ飴を使うポイント】

- ・仕上がりの艶ともちっと感が増して、まるでおこわのような炊き上がりに！
- ・ご飯のまとまりが良いので、おにぎりにしても◎。



◆きんぴら

【カンロ飴を使うポイント】

- ・カンロ飴を使えば江戸前の調味料「かえし」が簡単に！
- ・照りや甘みとともに、香ばしい香りもつきます。



◆洋風肉じゃが

【カンロ飴を使うポイント】

- ・カンロ飴を入れるだけで、簡単に味が決まります。
- ・煮ものにカンロ飴使うことで馴染みのある味に仕上がります。

【レシピ監修：料理研究家 角田真秀さん】

料理研究家。夫とともにフードユニット『すみや』として、ケータリングや書籍などを中心に活躍中。どの家庭にもある基本の調味料を使った、心も身体も休まるレシピに定評がある。

▼カンロ飴が料理の美味しさを生む理由

江戸前の調味料「かえし」は、醤油に砂糖、みりんを加えて加熱したものを寝かせる事で旨みが凝縮される調味液です。カンロ飴は、醤油と砂糖を合わせて加熱しているため「かえし」代わりとして使うことができます。

成分の観点においても、砂糖は、肉や魚などの動物性たんぱく質の保水性を高める効果が期待できるため、今回ご紹介した肉じゃがのようなお肉レシピにぴったりです。

また、醤油は味に深みを持たせ、水飴は照りを出す効果があります。

人間は五味五色を刺激されることで、美味しさを感じます。カンロ飴の甘み、塩味、醤油の香ばしさが、美味しさをより引き立てる材料となっているのです。



カンロ飴のおいしさの秘訣やレシピの魅力がつまった WEB ムービーも公開します。
WEB ムービーでは、様々なご家庭でカンロ飴を使ったレシピを実際に調理している様子もご紹介します。
「カンロ飴食堂」では、カンロ飴を使った様々なシーンで活躍するレシピなど順次公開してまいります。

カンロ飴

食堂 Kanro



<カンロ飴食堂> <https://www.kanro.jp/kanroame/kanroameshokudo/>

<WEB ムービー> <https://youtu.be/vXYdz-LkZSI>

■ カンロ飴とは

60 年以上前から続くロングセラーブランド、カンロ飴。やさしい味わいで日本中の皆さんから愛されてきましたが、2018 年秋にリニューアル。レシピを刷新し、調味料（アミノ酸）を添加せずによりなる美味しさを実現しました。新しいラインナップも登場し、醤油をつかった甘じょっぱい味わいを活かしフレーバー品も展開、美味しいバリエーションが広がりました。

カンロ飴ブランドサイト： <https://www.kanro.jp/kanroame/>



■ 商品概要

商品名：カンロ飴

参考価格：194 円（税込）※消費税 8%

内容量：140g

販売エリア：全国・全チャネル

特徴：しょうゆを隠し味に使用したまろやかな甘さとすっきりした後味

※各 EC サイトでも販売しております。

<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