

## 「カンロ飴食堂」にてカンロ飴を使ったレシピ第二弾公開！ 「おうちキャンプ」にもぴったりのワンランク上のキャンプ料理レシピ ～クラシル調理動画も公開&レシピコンテストも開催～

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5月15日（金）より、「カンロ飴食堂」にて、キャンプやハイキングなどのアウトドアにもぴったりの、カンロ飴を使用したレシピ第二弾を公開します。また、レシピ動画サイト「クラシル」にてカンロ飴を使った調理動画も同時公開するほか、皆様が実際に調理した「カンロ飴食堂レシピ」を投稿していただくコンテストを実施します。



### 《カンロ飴を使ったレシピを公開する「カンロ飴食堂」》



2020年4月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です。

「カンロ飴食堂」でご紹介する料理は、一口食べると子どものころを思い出すような優しい美味しさが特徴です。

美味しさの秘訣は「カンロ飴」を使用していること。カンロ飴は醤油と砂糖を特殊な方法で加熱しているため、ひと粒にコクとおいしさが凝縮、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。

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。第一弾では、新生活をスタートした方にもおすすめのレシピを公開。在宅により自炊機会が増えた方にも簡単に実践することのできる、ベーシックな和食レシピとして、「ベーコンと舞茸の炊き込みご飯」、「きんぴら」、「洋風肉じゃが」をご紹介します。



## 《第二弾は気分を変えるアウトドアにも使えるレシピ！「おうちキャンプ」にもおすすめ》

実は、カンロ飴食堂の女将は、晴れた日のお庭での休日ごはんが楽しみのひとつです。そこでカンロ飴食堂第二弾レシピとして、キャンプやハイキング等、アウトドア料理にもぴったりなレシピを公開します。もちろん、自宅のお鍋でも美味しく仕上がるので、気分を盛り上げる「おうちキャンプ」にもぴったりです。

【「カンロ飴食堂」第二弾メニュー】 ※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。



### ◆ダッチオーブンで作るタンドリーチキン

#### 【カンロ飴を使うポイント】

- ・カンロ飴を使うことで下処理の調味液が簡単にできます。
- ・パプリカなど、野菜と一緒に焼いて煮込むと見た目にも美味しい仕上がりになります。

#### 【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、今回ご紹介する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。



【「クラシル」調理動画メニューも公開！】 ※レシピの詳細は「クラシル」に掲載しています。

さらに、レシピ動画サイト「クラシル」にてカンロ飴を使った調理動画を公開します。じゃがいもを使用しており、カンロ飴を電子レンジで溶かすだけで簡単にタレを作れるため、ご家庭でのおかずやおつまみにもぴったりなレシピです。



### ◆ホクウま！じゃがいものはさみ焼き

#### 【カンロ飴を使うポイント】

- ・カンロ飴をタレに使用することで、照りのある仕上がりになります。
- ・肉だねにみそを練りこんで中までしっかりと味付けをすることで、おかずとしてもおつまみとしても最適の一品になります。

## 《皆様のご家庭でカンロ飴食堂！レシピ写真のコンテスト実施！》

カンロ飴食堂では、実際にご家庭で作ったレシピ画像で応募するコンテストを実施します。「カンロ飴食堂」公式サイト、「クラシル」調理動画にて公開されているカンロ飴を使ったレシピを皆様に調理いただき、Twitter 及び Instagram にて投稿いただけます。応募画像の中からフォトジェニック賞・カンロ賞を合計 15 名選定し、素敵な賞品をプレゼントいたします。

### ◇「#おうちカンロ飴食堂 画像投稿コンテスト」詳細

応募方法	① Twitter または Instagram でカンロ公式アカウントをフォロー Twitter での応募：@kanro_pr Instagram での応募：@kanro_pr ② ハッシュタグ「#おうちカンロ飴食堂」を付けて撮影した画像を投稿して応募
企画内容	「カンロ飴食堂」公式サイト、「クラシル」調理動画にて掲載されているレシピを作って、おいしそうに撮影した画像を投稿、厳正な審査の上、選定。 ※公式レシピをもとに、盛り付けなどアレンジした写真も応募可能（レシピを損なわない程度のアレンジ）
入賞賞品	① フォトジェニック賞 計 5 名に、ジャッポギフトグルメカタログ（3,000 円分） ② カンロ賞 計 10 名に、カンロ商品詰合せ
期間	2020 年 5 月 15 日（金）～6 月 14 日（日）



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

<「クラシル」カンロ飴を使った調理動画>

<https://www.kurashiru.com/recipes/e5678fee-2330-44ab-b17f-ce26bebaa96c>

### ■ 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）を添加せずに変更した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

※各種 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だんごとなる「健康のだんご」、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