

## 話題の「カンロ飴食堂」レシピ第三弾！カンロ飴がカラメルソースやアイスに変身 夏にぴったりカンロ飴「スイーツレシピ」公開 ～夏バテにもおすすめ！甘じょっぱいカンロ飴を使ったひんやりデザート～

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6月4日（木）より、カンロ飴を使った料理レシピを紹介する「カンロ飴食堂」にて、カンロ飴を使用した第三弾レシピとして、暑さが増すこれからの時期に涼を感じられるスイーツレシピを公開します。



### 《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別な条件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、思わず誰かにコソコソ教えたいくなる、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。第二弾ではアウトドアにもぴったりの「ダッチオーブンで作るタンドリーチキン」を公開しました。これまでのレシピはSNSでも話題となり、おうち時間にも活用いただいております。



## 《第三弾は涼を感じられるスイーツレシピ！甘じょっぱい新感覚スイーツ》

梅雨入りで蒸し暑い日が続く6月。カンロ飴食堂がお届けする第三弾レシピは、どこか懐かしい甘さでひんやり涼を感じられる、カンロ飴を使ったスイーツレシピ。甘じょっぱくて優しい味のスイーツは、夏に向けて試したくなる簡単レシピです。カンロ飴はおかずなどの料理だけでなく、カンロ飴ならではの甘じょっぱさを活かし、スイーツにも使っていただくことができます。

【「カンロ飴食堂」第三弾メニュー】 ※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。



### ◆プリン

#### 【カンロ飴を使うポイント】

- ・大変なカラメル作りもカンロ飴を使う事で、手軽に個性のある仕上がりに。
- ・甘さ控えめのプリンにほんのり醤油の香りがあるカラメルソースで新感覚のおいしさ。カラメルソースは、バニラアイスなどの相性も抜群。



### ◆かぼちゃアイス

#### 【カンロ飴を使うポイント】

- ・手がかかる飴細工もカンロ飴を使うことで簡単・手軽。
- ・かぼちゃとカンロ飴の風味は、相性抜群。ひと味ちがうかぼちゃアイスに仕上がります。

#### 【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。

## 《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中！》

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ています。「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）

<#おうちカンロ飴食堂 画像投稿コンテスト>

<https://www.kanro.jp/kanroame/kanroameshokudo/contest/>



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

### ■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た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

### 【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

カンロ株式会社 カスタマーセンター

現在、新型コロナウイルス感染症拡大にともなう緊急対応措置により、電話でのお問い合わせ受付を休止いたしております。

ホームページからのお問い合わせは受付しておりますが、通常より回答にお時間を頂戴する見込みです。

カンロホームページお問い合わせ窓口 : <https://www.kanro.co.jp/contact/>