

## 秋レシピ公開中の「カンロ飴食堂」にも使える厳選食材が当たる！ 「おうちカンロ飴食堂キャンペーン」スタート

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、好評の「カンロ飴食堂」にて秋の食材の味と彩りを活かした新レシピを公開中です。また2020年9月15日（火）より、おうちでカンロ飴食堂が楽しめる厳選食材が当たるキャンペーン「おうちでカンロ飴食堂キャンペーン」を開始、同じタイミングでカンロ飴食堂でも厳選食材を活かせる新レシピの2種類を公開します。



<#おうちカンロキャンペーンサイト> <https://www.kanro.jp/kanroame/kanroameshokudo/ouchicp/>

### 《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。また料理の照りも出やすくなるなどの特徴があります。

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。カンロ飴の意外な使い方にテレビやSNSで多くの反響をいただいております。8月には装いも新たに続編スタート！8月はカンロ飴を使ったカレーレシピを公開。玉ねぎを炒めるときにカンロ飴を使うことで、飴色玉ねぎが手軽に作れるという意外な使い方を紹介しました。カンロ飴を使うことで調理の時短になるだけでなく、食材の美味しさも引き立ててくれます。「カンロ飴食堂」サイトでは、これからの季節にぴったりのレシピを続々公開していきます。



## 《9月公開の新レシピは秋の移り変わりを感じられる、旬の食材の味と彩りを活かしたレシピ！》

まだまだ残暑が厳しい9月ですが、色鮮やかな秋の旬の食材が楽しめる季節の始まりです。今回カンロ飴食堂がお届けするのは、秋の旬の食材の味と彩りを活かしたレシピ。カンロ飴のコクと味わいが、秋の旬の食材の旨味を引き立てます。今までご紹介したレシピと同様、カンロ飴を他材料に加えて入れるだけの簡単レシピです。

【9月公開「カンロ飴食堂」レシピ2種】 ※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。



### ◆栗おこわ

#### 【カンロ飴を使うポイント】

- ・カンロ飴でお米のツヤともちり感を引き出して、手軽におこわのような仕上がりに。
- ・煮た栗でも生の栗でも美味しく作れます。



### ◆いろいろ野菜の揚げ浸し

#### 【カンロ飴を使うポイント】

- ・カンロ飴を使うとコクのある浸しつゆが手軽に作れます。そばつゆとしてもおいしくお楽しみいただけます。
- ・レシピ記載の野菜以外でも季節にあったものを色々お試しください。

#### 【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、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。





## 《カンロ飴食堂レシピを作る厳選素材が当たる！おうちでカンロ飴食堂キャンペーン開始》

多くのお客様にカンロ飴食堂を知ってもらえるよう、カンロ飴食堂レシピにも使える厳選食材が当たるキャンペーンを実施します。対象商品のバーコード 2 枚で応募、カンロ飴食堂にも載っているカンロ飴を使ったお料理とも相性の良い厳選食材を抽選で合計 400 名様にお届けいたします。外れた方にも W チャンスとしてカンロ商品とオリジナル保冷バッグを 600 名様にプレゼント、合計で 1,000 名様に当たるキャンペーンです。

### ◇「おうちカンロ飴食堂キャンペーン」詳細

応募方法	<p>応募専用ハガキまたは郵便ハガキに、応募者の郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号・希望コース(AコースもしくはBコース)を明記し、対象商品パッケージのバーコードをテープでしっかりと貼付の上、所定の郵便料金の切手を貼り、郵送にてご応募ください。</p> <p>※対象商品のバーコードを 2 枚集めると、1 回応募することができます。</p> <p>※お 1 人様何口でもご応募できますが、お 1 人様が当選できる数は 1 回のみに限られます。</p> <p>また、ハガキ 1 枚につき 1 口のみ応募可能です。</p> <p>※ハガキ 1 枚でお選びいただけるコースは 1 つのみです。</p>
対象商品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●140g カンロ飴 (JANコード: 4901351015728)</li> <li>●70g ミルクのカンロ飴 (JANコード: 4901351015735)</li> </ul>
応募期間	2020年9月15日(火)～2021年1月31日(日) ※当日消印有効
当選賞品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Aコース：お米でカンロ飴食堂 (対象バーコード 2 枚応募) 山形産お米「つや姫」5kg・「雪若丸」5kg、140g カンロ飴・70g ミルクのカンロ飴 各 3 個 200 名様</li> <li>●Bコース：野菜でカンロ飴食堂 (対象バーコード 2 枚応募) オイシックス旬の野菜セット、140g カンロ飴・70g ミルクのカンロ飴 各 3 個 200 名様</li> <li>●外れた方に W チャンス！カンロ商品とオリジナル保冷バッグ 600 名様</li> </ul>
応募宛先	〒703-8691 日本郵便株式会社 岡山東郵便局私書箱 18 号 カンロ株式会社「おうちカンロ飴食堂 キャンペーン」係

つや姫5kg+雪若丸5kgセット  
+カンロ飴・ミルクのカンロ飴



オイシックス厳選お野菜セット  
+カンロ飴・ミルクのカンロ飴



カンロ商品と  
オリジナル保冷バッグ



<#おうちカンロキャンペーンサイト> <https://www.kanro.jp/kanroame/kanroameshokudo/ouchicp/>

カンロ飴 食堂 Kanro

<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）を添加せずに変更の美味しさを実現しました。

ミルクのカンロ飴などの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を展開、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（包装紙込み）

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

商品名：ミルクのカンロ飴

参考価格：216円（税込）※消費税8%

内容量：70g（包装紙込み）

販売エリア：全国・全チャネル

特徴：カンロ飴とミルクのまろやかさが組み合わさった甘じょっぱい味わい

## <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