

## 話題の「カンロ飴食堂」でフライパンひとつで作れる、おかずレシピが登場！ カンロ飴を使った、鮭の甘酢煮レシピ公開 「カンロ飴食堂 秋の味覚キャンペーン」も SNS で開催！

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、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。2020年10月30日（金）より、「カンロ飴食堂 秋の味覚キャンペーン」を SNS で開催、同じタイミングでカンロ飴を使った煮魚レシピも公開します。



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

### 《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。カンロ飴の意外な使い方テレビや 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月から順次、カンロ飴を使ったカレー、栗おこわ、色々野菜の揚げ浸しレシピ、ミルクのカンロ飴を使った甘煮りんご入りスイートポテトを公開。カンロ飴の意外な使い方をご紹介します。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、季節にぴったりのレシピを続々公開しています。



## 《10月公開のレシピは、フライパンひとつでできる煮魚レシピ！》

今回カンロ飴食堂がお届けするのは、旬の鮭を使った甘酢煮レシピ。今回のレシピは、フライパンひとつで簡単に煮魚を作ることができます。

カンロ飴を水とお酒で溶かし、鮭と調味料を入れて煮込めば出来上がり。カンロ飴特有の甘じょっぱさが、鮭に染みわたり、ほろっとした食感のコクのある煮魚をお楽しみいただくことができます。

【10月公開「カンロ飴食堂」レシピ】※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。



### ◆鮭の甘酢煮

#### 【カンロ飴を使うポイント】

- ・フライパンで簡単に煮魚ができるレシピです
- ・鮭の代わりに、豚肉や鶏手羽先に変更しても美味しく仕上がります。

鮭の甘酢煮はカンロ飴食堂一番人気のレシピ「ベーコンと舞茸の炊き込みご飯」とも相性抜群。カンロ飴を炊飯器に入れるだけの簡単炊き込みご飯は、煮魚と合わせて秋の味覚をより一層お楽しみいただける組み合わせです。



ベーコンと舞茸の炊き込みご飯

<カンロ飴食堂>

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



#### 【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 秋の味覚キャンペーン」開催！》

カンロ飴食堂での秋向け新レシピの公開を記念して「カンロ飴食堂 秋の味覚キャンペーン」を SNS で実施いたします。

**カンロ飴 食堂 Kanro**

秋の味覚キャンペーン 11/1(日)～11/9(月)

秋の新レシピ続々!おいしさのヒミツはカンロ飴  
フォロー&リツイートで**20名様**にカンロ飴セットをプレゼント

### ■カンロ飴食堂 秋の味覚キャンペーン

応募方法	Twitter カンロ PR【公式】 (@kanro_pr) をフォローし、対象のキャンペーンツイートをリツイート
キャンペーン期間	2020年11月1日(日)～2020年11月9日(月)
賞品	カンロ飴セット (カンロ飴2袋、ミルクのカンロ飴コンパクトサイズ3袋)
当選人数	20名様

## 《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も開催中》

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開催中です。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**

1000名様に当たる! 応募〆切 2021年1月31日(日) 消印有効

## ◇「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> <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)を添加せずに更なる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・全チャンネル  
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 : ミルクのキャンロ飴  
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・全チャンネル  
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

## <キャンロ展開ブランド>



## ■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「キャンロ」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ガ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「ヒトツブキャンロ」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

2019 年 5 月～2020 年 4 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】

キャンロ株式会社 カスタマーセンター

Tel : 0120-88-0422

(受付時間 祝日を除く月～金曜日 10:00～16:00)

※当面の間、受付時間につきましては、短縮しての対応とさせていただきます。