

初公開レシピ満載！話題の「カンロ飴食堂」がついに書籍化 カンロ初のレシピ本『カンロ飴食堂へようこそ』発売 ～カンロ飴が料理の隠し味に！コクや照りを出す魔法のひと粒～

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）の代表商品であるカンロ飴を使用したレシピサイト「カンロ飴食堂」のレシピ本、『カンロ飴食堂へようこそ』が2021年6月24日（木）に小学館より発売されます。「カンロ飴食堂」はお菓子である飴を料理に使う意外性から、2020年4月の公開以降 SNS やメディアで話題となっています。『カンロ飴食堂へようこそ』の発刊はその「カンロ飴食堂」に着目した小学館からのアプローチで実現しており、カンロ初のレシピ本です。



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

《SNS で“マネして作ってみた”続出！カンロ飴を使ったレシピを公開する「カンロ飴食堂」》



「カンロ飴食堂」は、2020年4月にWEB上で開店した食堂で、一口食べると子どものころを思い出すようなやさしい美味しさの料理を紹介しています。

美味しさの秘訣は「カンロ飴」を使用していること。カンロ飴の原材料は「砂糖・水飴・醤油・塩」。台所にもある素材ばかりなのですが、特別な条件で加熱しているため、ひと粒にコクと美味しさが凝縮。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となります。また料理のうまみを引き出し、照りが出やすくなるといった特徴もあります。カンロ飴をひと粒入れるだけという意外な使い方にメディアや SNS で多くの反響をいただいております。

《書籍では初公開のレシピ 65 種類もご紹介！》

この度、発売するカンロ飴食堂のレシピ本『いつものごはんにはひと粒カンロ。頑張らなくてもプロの味 カンロ飴食堂へようこそ』は、これまで「カンロ飴食堂」のHP上でご紹介していたレシピはもちろん、初公開のレシピ 65 種類も含めた全 78 種類のレシピを掲載。

今回の書籍化に合わせ、料理系トップブロガーや人気インスタグラマー、フードコーディネーターの皆様にご考案いただいたレシピを多数掲載しており、本格定番おかずから火を使わずに作れる電子レンジおかずまで、カンロ飴を使った多彩な料理を作ることができます。

さらに、カンロ飴は“持ち運べる調味料”でもあることから、今人気のキャンプで使えるレシピなど様々なシーンで活用できるレシピも多数ご紹介しています。

【書籍内容】

- いつもの料理が簡単においしく！ 本格定番おかず
- 道具ひとつでチャチャッと手軽に！ フライパンおかず
- 火を使わずにササッと作れる！ 電子レンジおかず
- カンロ鮎は持ち運べる調味料 極上キャンブレシピ
- 炊飯器にポンと入れて味つけ完了！ ほったらかしおかず 他

【監修者】



●あい／料理ブロガー

結婚を機に料理を始め、苦手な料理をやめないために SNS を始める。2016 年にライブドアブログの公式トップブロガーとなり現在に至る。1 児の母として、簡単、時短、節約を意識したレシピ作りをしており、レシピ開発を中心にコラムなどの執筆も行う。

ライブドアブログ：<http://ainoouchigohan.blog.jp/>

運営する Instagram『あいのおうちごはん＊ズボラ主婦の毎日レシピ』はフォロワー数 9.8 万人（現在）。Instagram アカウント：@ai.ouchigohan



●もあいかすみ／料理家・インフルエンサー

大学卒業後、食品メーカーに就職。全国チェーンのレストランや量販店など、幅広い業態のメニュー開発を手がける。忙しく働きながら自炊してきた経験と、栄養士の資格を生かして料理研究家として独立。Instagram で紹介している『働く女性の為の簡単時短レシピ』が大好評！

著書：『がんばらなくてもできる おいしい！ すぐレシピ MOAI's KITCHEN #OL 仕事めし』（KADOKAWA）は、Amazon・楽天ランキング 1 位獲得

運営する Instagram『MOAI's KITCHEN』はフォロワー 26 万人以上。

Instagram アカウント：@moaiskitchen



●星野奈々子／料理家・フードコーディネーター

IT エンジニアとして働きながら、本格的に料理の勉強を始め、退社後にフードコーディネーターとして独立する。現在は書籍、雑誌、企業のレシピ開発、フードスタイリングを中心に活動。

Instagram アカウント：@hoshino.nanako



●長田知恵（つき）／家庭料理研究家・料理ブロガー

身近な食材で簡単に作れる、ごはんやお菓子を日々ブログや Instagram にて更新中。アメーバ公式トップブロガー。最新刊『魔法の万能だれ』（扶桑社）のほかに著書 2 冊。

アメーバブログ：s.ameblo.jp/moon3sun8

運営する Instagram『つきの家族食堂～ごはんとおやつと～』はフォロワー数 21.4 万人（現在）。

Instagram アカウント：@tsukicook



●角田真秀／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。基本調味料を使ったレシピ提案に定評がある。

『きょうの料理ビギナーズ』（NHK 出版）巻頭連載他、雑誌や WEB へのレシピ提供多数。

著書：『うまいく台所』（文化出版局）、『料理が身につくお弁当』（PHP 研究所）など。

Instagram アカウント：@sumimaho

▼カンロ飴が料理に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こと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。

ミルクのカンロ飴や塩カンロ飴といった、素材の良さを活かす「カンロ飴」ブランドの志を引き継いだラインナップも展開。醤油の甘じょっぱい味わいやコクを活かした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/>



■書籍概要

タイトル：いつものごはんにはひと粒カンロ。頑張らなくてもプロの味 カンロ飴食堂へようこそ

著者：カンロ株式会社

発売日：2021年6月24日（木）

判型：A5判

発行：小学館

価格：1,210円（税込）※消費税10%

ISBNコード：978-4-09-310685-6

Amazon 販売ページ：<https://www.amazon.co.jp/dp/4093106851>

楽天ブックス販売ページ：<https://books.rakuten.co.jp/rb/16743462/?l-id=search-c-item-text-01>

■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：醤油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

商品名 : 塩カンロ飴
参考価格 : 194 円 (税込) ※消費税 8%
内容量 : 140g (個装紙込み)
販売エリア : 全国・全チャネル
特徴 : 醤油のコクと、ほどよい塩味がマッチした味わい系塩飴

<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
2019 年 10 月～2020 年 9 月累計販売金額ブランドランキング