



SNSで話題のグミツツエルや mofuwa など人気商品が登場！ カンロ直営店「ヒトツブカンロ」を大阪 梅田に期間限定オープン ～阪急うめだ本店でポップアップストア出店～

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 村田 哲也、以下カンロ）は、連日大盛況となっている直営店「ヒトツブカンロ」を阪急うめだ本店にて2023年5月24日（水）～5月30日（火）の期間限定で出店いたします。SNSやASMR動画で話題となった次世代食感グミ「グミツツエル」をはじめとする見た目もかわいいヒトツブカンロ自慢の商品が並びます。



《お土産にもご褒美おやつにもピッタリ！阪急うめだ本店にヒトツブカンロの人気商品が登場》

「ヒトツブカンロ」は、カンロが創業100周年を迎えた2012年にJR東京駅でオープンしたキャンディショップです。飴をあげる楽しさともらう楽しさを作り出したいという気持ちから「ヒトからヒトへ つながるヒトツブ」をコンセプトに、見た目や味だけでなく「音」を楽しめるグミとして、次世代食感グミ「グミツツエル」などを販売しています。グミツツエルはASMR動画がSNSで話題となっております。

2021年8月からはカンロの複合型オウンドメディア「Kanro POCKeT」でもヒトツブカンロ商品の販売を開始いたしました。東京の直営店で購入できない全国の方にも商品をご購入いただき、大変ご好評いただいておりますが、実際に商品を選んでもいただける機会やお客さまと直接コミュニケーションを取れる機会を増やしたいという思いから、このたびの阪急うめだ本店に期間限定で出店することとなりました。

今回、阪急うめだ本店に出店するポップアップストアでは、話題の「グミツツエル」をはじめとする見た目も可愛いヒトツブカンロ自慢の商品を販売します。手土産やちょっとしたプレゼントはもちろん、自分へのご褒美おやつにもピッタリな商品をぜひお手に取ってみてください。

《公式 ASMR 動画が 11 万回再生を突破！今、大人気のパリパリ音の次世代食感グミ「グミツェル」》

「ヒトツブカンロ」の人気 NO.1 商品である「グミツェル」は、5 年間にもおよぶ試作を繰り返して開発した、外側はパリッと、中はしっとりの焼き菓子のプレッツェル型をイメージした次世代食感グミです。2012 年の発売以来、累計 1,400 万枚以上を販売し、JR 東京駅「グランスタ東京」の東京駅限定 定番土産 スイーツランキングで上位にランクインしている商品です。

「グミツェル」のパリパリしっとりとした独特な食感は、ASMR の世界でも注目され、YouTube を中心に、さまざまな方がグミツェルの咀嚼音を撮った動画をアップしています。カンロが公開したグミツェルの“公式咀嚼音”は、再生回数 11 万 7000 回を突破しています。（※2023 年 5 月 12 日時点）



【ヒトツブカンロ】ASMR・グミツェル公式咀嚼音
https://www.youtube.com/watch?v=uXu8nme1x8E

【ヒトツブカンロ 阪急うめだ本店（ポップアップストア） 商品ラインナップ】

※当日の販売・在庫状況によっては販売個数を制限させていただく可能性があります。

■グミツェルBOX 6個セット（税込 850 円）



ヒトツブカンロで人気 No.1 を誇る、焼き菓子のプレッツェル型をイメージしたグミ「グミツェル」。外側がパリッと中はしっとりとした独特の食感は噛んだ瞬間に思わず驚く次世代食感グミ。フレーバーは、グレープ味、ピーチ味、ラフランス味、ソーダ味、グレープフルーツ味、オレンジ味の 6 種類。

■mofuwa 6個セット（税込 850 円）



柔らかいのに弾力のある噛みごたえの、今までにない不思議食感を楽しめるもふわ食感のマシュマロ。形は、グミツェルの輪郭が雲の形になったオリジナルの形。グレープソーダ味、レモンソーダ味の 2 種アソートで、各味 3 個の合計 6 個入り。

■ピュレショコラティエ（税込 600 円）



甘ずっぱくてジューシーな「ピュレグミ」に、ベルギー産チョコレートをつとつとつ丁寧にコーティングしたピュレショコラティエ。
味種：レモン&ビター（左）、グレープ&ホワイト（右）。

■ジュレ in ピュレショコラティエ (税込 700 円)

甘ずっぱくてジューシーな「ピュレグミ」に、こだわりのベルギー産チョコレートのひとつひとつ丁寧にコーティングしたピュレショコラティエ。愛媛産温州みかん果汁を使用したジュレがたっぷり入ったみかん味のグミにビターチョコレートをかけました。



■小さなおくりもの (税込 500 円)



ちょっとしたギフトや自分用など手軽に手に取れるキャンディシリーズ。ほろ苦いキャラメルに塩のアクセントがおいしい、塩キャラメル味の「ソルティキャラメル」(左上)、かわいくてカラフルなえんぴつ型キャンディの「カラフルペンシル」(右上)、コロんとした丸形がかわいいジューシーなフルーツ味キャンディの「フルーティボール」(左下)、雨粒を表現したしずく型で色もランダムに混ざり合うレインボーソーダ味の「レインボーキャンディ」(右下)の4種類。

■キャンディアースの小さなど飴 (税込 550 円)



街歩きに便利な「小さな缶シリーズ」のエコデザイン。何回でも使いたくなる缶にかわいいど飴を詰め込みました。フレーバーはハニー&レモン味、梅&ハーブ味、ブルーミント&シトラス味の3種アソートです。

【ヒトツブカンロ 阪急うめだ本店 (ポップアップストア) ショップ概要】

期間 : 2023年5月24日(水)~5月30日(火)
場所 : 阪急うめだ本店 B1 日本の銘菓催
住所 : 大阪府大阪市北区角田町8番7号
営業時間 : 10:00~20:00

【ヒトツブカンロ ショップ情報】

<ヒトツブカンロ グランスタ東京店>

営業時間： 月～土 8:00～22:00

日・祝日（単日の祝日含む）8:00～21:00

※祝前日は8:00～22:00

〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東京駅構内 B1

グランスタ東京（改札内）

TEL : 03-5220-5288



※5月8日（月）～6月14日（水）は改装工事のため下記での移転営業となります。

営業時間：8:00～21:00（6月14日のみ8:00～20:00）

場所：東京駅改札内 B1 丸の内地下南口改札付近 期間限定ショップ 19 区画（丸の内坂エリア）

電話番号（期間中のみ）：090-7976-3265

<ヒトツブカンロ オンラインショップ>

<https://kanro.jp/pages/hitotubu>

【ヒトツブカンロとは？】

「ヒトツブカンロ」はカンロ飴やピュレグミでおなじみのカンロ株式会社が創業 100 周年を迎える 2012 年に JR 東京駅でオープンしたキャンディショップです。コンセプトは「ヒトからヒトへ つながるヒトツブ」。キャンディをあげる楽しさともらう楽しさを作り出し、小さなヒトツブがヒトからヒトへとつながっていくお店を目指しています。

商品開発コンセプトは、雑貨のように気軽に、そして誰かに思わず贈りたくなるキャンディ。ショップ名の「ヒトツブカンロ」には、「ひと粒のキャンディはさりげないけれど、そのひと粒が持つ暮らしに潤いを与えてくれる力を、再認識してもらいたい」という想いを込めました。お店には、新しい美味しさのグミツツェルやピュレショコラティエ、カラフルなパッケージが勢揃いした店内は、10 年前のオープン時から話題に。グミツツェル、ピュレショコラティエ、フルーティアロマのど飴、どれもヒトツブカンロ誕生時からの人気商品です。

2022 年 9 月より、環境を考えたサステナブルなラインとして、「ヒトツブカンロ earth」を新たに展開しています。

ヒトツブ[®]カンロ
earth



<カンロ展開ブランド>



■「カンロ」会社概要

社名：カンロ株式会社
 代表：代表取締役社長 村田 哲也
 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：コーポレートサイト <https://www.kanro.co.jp/>
 Konopaske <https://kanro.jp/>

当社は創業から 110 年、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らみとなる「健康のだらみ」、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
 2021 年 10 月～2022 年 9 月累計販売金額ブランドランキング

■パーパス「Sweeten the Future ～心がひとつぶ、大きくなる。～」



「カンロはこの世界にもっと
 「心がひとつぶ、大きくなる。」瞬間を
 つくっていきます。」

カンロは、2022年、企業パーパス「Sweeten the Future ～心がひとつぶ、大きくなる。～」を定めました。変化が激しく、先行きが不透明・不確実な時代の中、カンロがこれまで歩んできた道程を確認の上、自分たちの未来への想いを言語化したものです。糖から未来をつくり、糖の力を引き出す事に挑み続けてきたカンロが企業活動の中で培った技術をさらに進化させることで、「心がひとつぶ、大きくなる」瞬間を積み重ねて人と社会の持続可能な未来に貢献してまいります。

【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

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。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

カンロ株式会社 広報部

担当：園（その：070-2481-4413）・室伏（むろふし：080-6854-3691）

飯田（いいだ：070-2465-9773）・林（はやし：070-2494-6988）

E-Mail : kanro_PRinfo@kanro.jp

カンロ株式会社 PR 事務局

(KMCgroup 内) 担当：五十嵐・内藤・石井

TEL : 03-6261-7413 E-Mail : info@kmcpr.co.jp