

「フォロー＆いいね！」でカンロ飴&オリジナルショッピングバッグが当たる 食欲の秋到来！カンロ飴食堂「カンロ飴 大学芋キャンペーン」開始

～「カンロ飴食堂」人気 No.1 の「大学芋」や「炊き込みご飯」など簡単に作れる炊飯器レシピも公開中～

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、ロングセラー商品「カンロ飴」を活用したレシピサイト「カンロ飴食堂」にて、大学芋や炊き込みご飯など、炊飯器で簡単にプロの味が楽しめる秋冬レシピを公開中です。このたび、食欲の秋のシーズンが到来する中、多くの方に「カンロ飴食堂」を知っていただけるよう、11月1日（水）より公式 Instagram アカウントにて「カンロ飴食堂」人気 No.1 の大学芋をテーマにした「カンロ飴大学芋キャンペーン」を開始します。



<カンロ飴食堂サイト> <https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo>

<カンロ飴食堂公式 Instagram> <https://www.instagram.com/kanroameshokudo>

《ひと粒で調味料代わりに！料理に深みとコクをプラスする「カンロ飴」》

カンロのロングセラー商品として約70年愛されているカンロ飴。カンロ飴の原材料は「砂糖・水飴・しょうゆ・食塩」のみで台所にある素材ばかりですが、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しています。

このカンロ飴を調理に使うことでいつもの料理が一段と美味しくなることが、カンロ飴の新たな魅力として SNS でも話題になっています。カンロ飴で料理が美味しくなる理由は、カンロ飴が味に深みとコクを出す調味料代わりとなるだけではなく、水飴の効果などで照りが出やすくなるといった特徴にあります。





このカンロ餃子のレシピを紹介しているのが、2020年4月にオープンしたレシピサイト「カンロ餃食堂」です。オープン直後から多くの反響をいただき、2021年6月には全78種類のレシピをまとめたカンロ初のレシピ本『カンロ餃食堂へようこそ』（小学館刊）を発行。2023年4月からは「カンロ餃食堂」公式 Instagram アカウント (@kanroameshokudo) も開設し、さまざまなレシピを紹介しています。

《「カンロ餃食堂」公式 Instagram を「フォロー&いいね！」でカンロ餃&ショッピングバッグが当たる！》

今回、カンロ餃食堂公式 Instagram アカウントにて、「フォロー&いいね！」をすると抽選で10名様にカンロ餃とカンロ餃食堂オリジナルショッピングバッグが当たる「カンロ餃大学芋キャンペーン」を11月1日（水）～11月15日（水）まで開催します。また、本アカウントでは、「カンロ餃食堂」から厳選した炊飯器でお手軽に作れる大学芋をはじめ、きのこや栗、かぼちゃなど季節の食材を使い簡単にプロの味が楽しめるレシピを掲載。爽やかな秋のシーズンに、本サイトをぜひ活用ください。

■「カンロ餃 大学芋キャンペーン」概要



期間	2023年11月1日（水）12:00～11月15日（水）17:00（日本時間）
応募方法	カンロ餃食堂の公式 Instagram アカウント (@kanroameshokudo) をフォローし、応募期間中に指定のキャンペーン投稿に「いいね」をしてください。 ※アカウントを非公開設定にしている場合、アカウントの凍結、削除、Instagram ID の変更等の理由によりアカウントが確認できない場合は当選を無効とさせていただきます。
当選者数	10名
賞品	カンロ餃、塩カンロ餃、カンロ餃食堂オリジナルショッピングバッグ 各1個 ※賞品を指定することはできません

《カンロ飴の甘じょっぱさが季節の食材のうま味を引き立てる！

秋冬シーズンにおすすめ「炊飯器でお手軽 カンロ飴レシピ」

秋といえばさつまいもや栗、かぼちゃ、きのこなど旬の味覚が味わえる季節。コクやうま味をプラスする調味料としても大活躍するカンロ飴の甘じょっぱさは、秋の味覚の美味しさを引き立てます。そこで、「カンロ飴食堂」人気 No.1 の大学芋や、季節の食材を使った炊き込みごはんなど、炊飯器で簡単に作れるお手軽レシピをご紹介します。

揚げ焼きいらずで簡単！しっとりホクホク 定番おやつ「炊飯器で作る！大学芋」



《材料》 2～3 人分
さつまいも 中 1 本 (250g 程度)
カンロ飴 7 個
水 30ml
黒ごま (お好みで) 適量

※作り方やポイントはこちら

<https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo/detail/id=1709>

塩カンロ飴でひと味違う味に！お手軽お芋スイーツ「炊飯器で作る！塩バター大学芋」



《材料》 2～3 人分
さつまいも 中 1 本 (250g 程度)
塩カンロ飴 7 個
水 30ml
バター 10g
塩 一つまみ

※作り方やポイントはこちら

<https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo/detail/id=1710>

カンロ飴食堂の大人気レシピ！飴×ご飯の意外な組み合わせ「ベーコンと舞茸の炊き込みご飯」



《材料》 2～3 人分
米 2 合
ベーコン 70g
舞茸 1/2 パック
昆布 3 cm角

【A】
醤油 小さじ 2
酒 大さじ 1
カンロ飴 1 個

※作り方やポイントはこちら

<https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo/detail/id=1166>

■「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
上場市場：東証スタンダード市場（証券コード 2216）
URL：コーポレートサイト <https://www.kanro.co.jp/>
KanroPOCKeT <https://kanro.jp/>

当社は 1912 年の創業以来、社名になっている「カンロ飴」を始め、菓子食品業界で初ののど飴となる「健康のど飴」、ミルクフレーバーキャンディ市場売上 No.1 ブランド※1「金のミルク」、大人向けグミの先駆けでありグミの売上トップブランド※2 である「ピュレグミ」など、生活者の皆さまから愛される商品を創り続け、成長してまいりました。直営店「ヒトツブカンロ」では、「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おります。

昨今は、中期経営計画 2024 で目指す姿として掲げる「人と社会の持続可能な未来に貢献する パーパストリブン企業」の実現を目指し、戦略の中核に据えている「人財」への取り組みも強化しています。2023 年 3 月には健康経営への取り組みが評価され、経済産業省が推奨する「健康経営優良法人 2023」に認定されました。

※1 株式会社インテージ SRI+ ミルクフレーバーキャンディ市場 2022 年 4 月～2023 年 3 月累計販売金額ブランドランキング

※2 株式会社インテージ SRI+ グミ市場 2022 年 1～12 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。