報道関係者各位

プレスリリース

2024年9月11日

カンロ株式会社

来年発売 70 周年を迎えるカンロ飴が賛否両論店主・笠原氏と和食の魅力を発信
「カンロ飴」×人気日本料理店「賛否両論」 初のコラボレシピを公開
～1 粒入れるだけ！家庭で本格的な和食が楽しめるカンロ飴レシピ～

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、2025 年に発売 70 周年を迎えるロングセラーブランド「カンロ飴」と、和食の魅力を世に伝える料理人・笠原将弘さんがプロデュースする人気日本料理店「賛否両論」と初のコラボレーションを実施、笠原さん考案のカンロ飴レシピ 3 品を、レシピサイト「カンロ飴食堂」にて本日より公開します。

<「カンロ飴食堂」公式サイト>　https://www.kanro.jp/kanroame/kanroameshokudo/
<「カンロ飴食堂」公式 Instagram>　https://www.instagram.com/kanroameshokudo

《1 粒入れるだけで本格和食に変身！「カンロ飴」が人気日本料理店「賛否両論」と初タッグ》

キャンディ市場の中でトップシェアを誇るカンロ※1 の中でも、1955 年に発売し 2025 年に 70 周年を迎えるロングセラーブランドが「カンロ飴」です。

カンロ飴は、砂糖・水飴・しょうゆ・食塩というシンプルな原材料で作られており、素材そのものの持つ風味を最大限に活かす技術や製法を駆使したおいしさが特徴です。このカンロ飴を料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。

カンロ飴で料理がおいしくなる理由は、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。

伝統的な味を守りながらも時代に合わせた新しい楽しみ方を提案してきたカンロは、カンロ飴の甘じょっぱい味わいやコクなどの風味を生かし、和食の伝統的な手法と笠原さんならではの創意工夫が光る人気日本料理店「賛否両論」とこのたび初めてタッグを組みます。カンロ飴を通じて、和食の新たな楽しみ方を発信します。

※1 株式会社インテージ SRI＋　キャンディ市場 2023 年 1 月～2023 年 12 月累計販売金額

《自宅で簡単にマネできる！笠原さん考案レシピが「カンロ飴食堂」に登場》

2020 年にオープンした WEB サイト「カンロ飴食堂」では、カンロ飴を使ったさまざまなレシピを公開。飴を料理に使う意外性から SNS などで話題となり、2021 年 6 月にはカンロ飴を使った全 78 種類のレシピをまとめた書籍「カンロ飴食堂へようこそ」（小学館刊）を発売。2023 年 4 月からはカンロ飴食堂公式 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。

今回、カンロ飴食堂に「賛否両論」店主の笠原さんが新たに考案したオリジナルレシピ 3 品が初登場。ご飯のおかずにもおつまみにも様々なシーンで楽しめる本格的な和食を自宅で簡単に作っていただけます。

■1 粒で簡単に本格和食を作れる！「カンロ飴」×「賛否両論」コラボレシピ公開中

鶏とレンコンとしめじの甘ダレがらめ
https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo/detail/id=1762

たたきごぼうとえのきの甘酢漬け
https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo/detail/id=1761

鶏そぼろ三色丼
https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo/detail/id=1763

■賛否両論店主・笠原将弘氏の公式 YouTube でもレシピ動画を公開

賛否両論店主・笠原将弘氏の公式 YouTube【賛否両論】笠原将弘の料理のほそ道(https://www.youtube.com/@sanpiryoron)でも 2024 年 9 月 11 日（水）19 時にカンロ飴とのコラボレシピ「鶏とレンコンとしめじの甘ダレがらめ」と「たたきごぼうとえのきの甘酢漬け」の 2 品のレシピ動画を公開予定なので、ぜひご覧ください。

【「賛否両論」店主プロフィール】

笠原 将弘（かさはら まさひろ）

1972 年 東京生まれ。
焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、幼少期からさまざまなセンス、技、味覚を鍛えられる。
高校卒業後、「正月屋吉兆」で 9 年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。
2004 年 9 月、恵比寿に自身の店【賛否両論】を開店。独創的な感性で作り上げる笠原の料理が、訪れた者の心を掴み、たちまち予約の取れない人気店となる。2013 年、満を持して名古屋に【賛否両論名古屋】、2019 年金沢に【賛否両論金沢】を開店。
『腕・舌・遊び心』をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。「日本で一番、日本人の役に立ち、喜ばれた和食屋だった」と、後世に名を残せることを目標に日々邁進中。

■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。

塩カンロ飴など、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。しょうゆ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/

＜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
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※3「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※4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　パーパスドリブン企業」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。2024 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 2024」、5 月には高水準の子育てサポート企業として「プラチナくるみん」認定を受けました。

※3 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
※4 株式会社インテージ SRI＋　グミ市場 2022 年 10 月～2023 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、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。