

来年発売 70 周年の「カンロ飴」を使ったメニューを笠原将弘氏が考案  
カンロ飴とのコラボメニューが人気日本料理店「贅否両論」店舗に登場  
～2024 年 12 月 2 日（月）～25 日（水）の期間限定で恵比寿店にて 3 品を展開～

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、和食の魅力を生に伝える料理人・笠原将弘氏がプロデュースする人気日本料理店「贅否両論」と初のコラボレーションを実施。恵比寿にある「贅否両論」店舗にて、2024 年 12 月 2 日（月）～25 日（水）の期間限定で、笠原氏考案のカンロ飴を使ったコラボメニュー 3 品を展開します。



《和食の新たな楽しみ方を提案！笠原氏考案のカンロ飴食堂メニューを「贅否両論」で期間限定提供》

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。

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、カンロ飴の味わいやコクなどの風味を生かし、日本料理店「贅否両論」とタッグを組み、カンロ飴を通じて、和食の新たな楽しみ方を発信しています。

食の激戦区である恵比寿で誕生し今年開業 20 年を迎えた「贅否両論」は、伝統的な和食に創意工夫を取り入れた手法が光る大人気の日本料理店です。今回、店主の笠原将弘氏と、カンロ飴の和を感じさせる甘じょっぱい味わいやコクなどの風味を生かして時代に合わせた新たな楽しみ方を提案したいとの思いが一致し、カンロ飴を使ったコラボレーションメニューを「贅否両論」店舗にて提供します。

今回提供するメニューは、カンロ飴を使った「鶏とレンコンとしめじの甘ダレがらめ」、塩カンロ飴を使った「たたきごぼうとえのきの甘酢漬け」、カンロ飴と塩カンロ飴を使った「鶏そぼろ三色丼」の 3 品で、秋冬の旬食材をふんだんに取り入れた、和を堪能できる一皿です。カンロでは、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

## ■「カンロ飴」×「賛否両論」コラボ企画 概要

- ・実施店舗：賛否両論 恵比寿店
- ・住所：東京都渋谷区恵比寿 2-14-4
- ・実施期間：2024年12月2日（月）～2024年12月25日（水）
- ・提供時間：店舗の営業時間に準ずる

## ■提供予定メニュー

### 鶏とレンコンとしめじの甘ダレがらめ

鶏肉とレンコンとキノコの相性は抜群。ご飯やお酒にも合うボリューム満点のおかずです。カンロ飴で味にコク深さがでて、テリがよく仕上がります。



### たたきごぼうとえのきの甘酢漬け

噛むたびに絶妙な甘酸っぱさが口の中に広がる2つの食感が楽しめる甘酢漬け。塩カンロ飴とお酢で味に深みが出ます。お酢でさっぱりとお口直しにぴったりな一品です。



### 鶏そぼろ三色丼

鶏そぼろの甘じょっぱい味と甘く味付けした卵が良く合い、ごはんが進みます。幅広い年代の方が楽しめる、彩り豊かな三色丼です。



#### ・お食事について

ランチ 12:00～（土曜日のみ）おまかせコース 7,500円／9,500円（税込）

ディナー 18:00～、18:30～ おまかせコース 9,500円／12,000円（税込）

※上記に別途サービス料 10%が加算されます。

※当日の人数変更・キャンセルはキャンセル料 100%となります。

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。

※提供内容は変更になる場合がございます。

## ■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」HPで公開中

WEBサイト「カンロ飴食堂」にて、「賛否両論」店舗で提供予定の笠原さん考案レシピ3品の動画を2024年9月11日（水）より公開中。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。

[https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo/list/contents\\_type=131](https://sweeten.kanro.jp/kanroameshokudo/list/contents_type=131)

## ■「カンロ飴食堂」とは

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紹介。お菓子である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。



<「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>

## ■「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中です。

### 【笠原さんコメント】

初めてお話を聞いたときは、飴で日本料理を作るというイメージが湧かなくて、実は少し難色を示していたんです(笑)。ただ、カンロ飴食堂のHPや書籍を読んでいくと、こんなにも料理に応用できるのだということに気づきました。カンロ飴の原料である砂糖・水飴・醤油・食塩は、日本料理に使う基本の調味料です。賛否両論では、12月から提供予定なので、この機会にご家庭でも作っていただき日本料理に馴染みのないお子様にも食べてもらいたいと思っています。お店に来てくれる人もきっと驚いてくれるはずですよ。今回のコラボレーションを機に、1人でも多くの方に日本料理を好きになってもらえることを願っています。



### 【「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、有名日本料理店で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（一時休業中）。

『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）を添加せずに変更した美味しさを実現しました。

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「塩カンロ飴」の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※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。

※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 2023 年 4 月～2024 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 2023 年 4 月～2024 年 3 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。