報道関係者各位

プレスリリース

2024年10月8日

カンロ株式会社

「賛否両論」店主・笠原将弘氏が手掛ける「カンロ飴」を使った本格和食ディナーにご招待！
「カンロ飴」×人気日本料理店「賛否両論」コラボ記念キャンペーン開催
～Instagram 公式アカウントをフォロー＆いいねで賛否両論ディナーが当たる！～

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いたします。2024 年 9 月よりレシピサイト「カンロ飴食堂」にて笠原氏考案のカンロ飴レシピを紹介しているほか、12 月には恵比寿「賛否両論」店舗にて期間限定でコラボレーションメニューを提供予定です。

このたび、コラボレーションメニューの展開に先駆け、笠原氏考案のカンロ飴を使った料理を堪能できるディナーやグッズセットが当たる「カンロ飴×賛否両論コラボメニュー記念キャンペーン」を 2024 年 10 月 8 日（火）～21 日（月）に実施します。

《笠原さん考案のカンロ飴を使った料理を堪能！「カンロ飴」×「賛否両論」コラボメニュー記念キャンペーン》

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 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「賛否両論」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「賛否両論」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。店主の笠原将弘さんと、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想いが一致し、カンロ飴を使ったコラボレーションメニューを「賛否両論」店舗にて提供します。

このたび、カンロ飴の新たな魅力を多くの方に知っていただくため、「カンロ飴×賛否両論コラボメニュー記念キャンペーン」を実施します。Instagram のカンロ飴食堂公式アカウント（@kanroameshokudo）をフォローし、対象の投稿に「いいね」をつけ、応募フォームからご希望のコースを選択してご応募いただくと、抽選で選ばれた方に A コース「賛否両論　恵比寿ディナーご招待」（6 組 12 名様）または B コース「カンロ飴食堂オリジナルエプロン（非売品）＆賛否両論てぬぐいセット」（40 名様）が当たります。豪華景品が当たるこの機会に、多くの皆さまからのご応募をお待ちしております。

※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×賛否両論コラボメニュー記念キャンペーン」 概要

応募期間	2024 年 10 月 8 日（火）10：00～2024 年 10 月 21 日（月）11：59：59（日本時間）
応募方法	① カンロ飴食堂 Instagram 公式アカウント（@kanroameshokudo）をフォロー ② 指定の投稿に「いいね」をつける ③ 応募フォームでご希望のコースを選択し、送信
景品	Aコース：賛否両論 恵比寿ディナーご招待 ※ご招待日時：12 月 3 日（火）18:00～ ※当日のコース料理以外のお飲み物・追加のお料理等の代金は、お客様ご自身のご負担となります。 ※当日の交通費・宿泊費等は応募者様ご自身のご負担となります。 ※お席はカウンターとなりますので、ご参加者は中学生以上の方に限らせていただきます。 Bコース：カンロ飴食堂オリジナルエプロン＆賛否両論てぬぐいセット（各 1 個）
当選者数	Aコース：抽選で 6 組 12 名様／Bコース：抽選で 40 名様

■「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）まで
・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、テリのよい仕上がりです。

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

■「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。

【「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※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。