

〈イベント開催レポート〉

「カンロ飴食堂」×「賛否両論」親子料理教室イベント開催

～笠原将弘氏が小学生向けの親子料理教室で「カンロ飴」を使った本格和食を伝授～

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・笠原将弘氏が店主を務める人気日本料理店「賛否両論」とのコラボレーションを実施、カンロ飴のレシピサイト「カンロ飴食堂」にて笠原氏考案のカンロ飴レシピ3品を紹介しています。今回のコラボレーションの中で、2024年11月2日（土）笠原氏が講師となって「カンロ飴食堂×賛否両論 店主・笠原将弘氏 親子料理教室イベント」が開催されました。



《「賛否両論」店主・笠原氏による親子向けの料理教室を実施》

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「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。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からコラボレーションが実現。カンロ飴のレシピサイト「カンロ飴食堂」では笠原氏考案のカンロ飴を使ったコラボメニュー3品を展開しています。

今回の親子料理教室イベントは、和食の魅力を子どもたちにも伝えたいという思いから開催。多くの応募者の中から抽選で選ばれた8組16名様を招待。今回のコラボメニューの中から、大人からお子様まで愛される和食の定番メニュー「鶏そぼろ三色丼」を笠原氏から直接教わるができるという料理体験が実現しました。

※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



《カンロ飴を入れる瞬間、子どもたちもワクワク！イベントの様子を紹介》

今回のイベントでは、来年 70 周年を迎えるロングセラーブランド「カンロ飴」の歴史の説明やカンロ飴の製造動画を見ていただきながらカンロ飴の原材料にしようゆが使われていることなどお話ししました。

その後、「賛否両論」店主の笠原将弘氏が登場。今回の料理教室イベントの開催のきっかけとなった、カンロ飴食堂とのコラボレーションについて話しました。「カンロ飴食堂とのコラボが決まってから、カンロ飴を使ったレシピをいろいろと考えました。その中からとっておきのメニューを持ってきたので、今日は楽しみましょう！」と呼びかけました。

いよいよお待ちかねの料理タイム。笠原氏が実演を交えて丁寧に説明します。カンロ飴と塩カンロ飴を使ったレシピには、「飴を本当に入れるの!？」と参加者一同興味津々に見ていました。笠原氏は、そばろを炒めながら、「チャーハンに混ぜたり豆腐に乗せたりしても美味しいよ。」とアレンジ方法を伝授。参加した親御さんが「なるほど」と参考にする様子うかがえました。

実際に参加者が調理を行うと、笠原氏も各テーブルを回りながらアドバイス。「切るときは少し押しながらかけてみて。」「卵は外側からよくかき混ぜてね。」など笠原氏直々のアドバイスを受け、料理初心者の小学生たちも試行錯誤しながら和食作りを進めていました。

完成した「鶏そばろ三色丼」を試食すると、「美味しい!」という声が飛び交い、参加者全員あつという間に完食。

イベントの最後には、「はい、キャンディ!」の掛け声とともに笠原氏と一緒に記念写真を撮影しました。

今回、参加した親子は「笠原さんに直接料理を教えていただけるなんて夢のようでした。」「早速帰ってパパに食べさせたい。」などカンロ飴を使った簡単かつ完成度の高いメニューに大満足の様子。「家でもまた作ってみたい!」と話すなど、子どもたちも和食の魅力を感じたイベントとなりました。



【参加いただいた方からの感想】

- ・お弁当に入れても美味しそうだから、帰ったら家でも作ってみたい! (お子様)
- ・美味しかった! 飴を使うことにびっくりした。YouTube でいつも見ている笠原さんに会えてうれしかった。(お子様)
- ・いつも自宅でやる味付けよりも卵が甘めで美味しかったです! こんなに甘くてもいいんだと新発見にもなりましたし、子どもが美味しく食べている姿を見て、今後取り入れていきたいと思いました。(親御様)
- ・カンロ飴食堂のレシピを見ながら子どもと夕飯を作ることも多いので、待望の企画でした! 実際に笠原さんにも教えていただきながら美味しく出来上がりました。贅沢な時間でした。(親御様)

■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、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。