

話題の「カンロ飴食堂」が lagiも新たに続編スタート！ カンロ飴を使った「お子様と作れるカレー」レシピ公開 ～夏バテにもおすすめ！飴色玉ねぎがカンロ飴で簡単仕上がり～

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 三須 和泰、以下カンロ）は、カンロ飴を使った料理レシピを紹介する「カンロ飴食堂」にて、2020年8月26日（水）より秋やこれから季節にぴったりなレシピを順次公開していきます。今回は、残暑にお子様と作りたいカレーレシピを公開します。



《カンロ飴を使ったレシピを公開する「カンロ飴食堂」》



2020年4月よりWEB上に開店した「カンロ飴食堂」では、思わず誰かにコツリ教えたくなる、カンロ飴を使ったレシピをご紹介しています。「カンロ飴食堂」で紹介する料理は、一口食べると子どものころを思い出すような優しい美味しさが特徴です。

美味しさの秘訣は「カンロ飴」を使用していること。カンロ飴は醤油と砂糖を特別な条件で加熱しているため、ひと粒にコクとおいしさが凝縮、日々の料理に取り入れることで、味に深みを出す調味料代わりになります。

これまで、新生活におすすめのレシピ、アウトドアレシピ、スイーツレシピをご紹介しましたが、カンロ飴の意外な使い方にテレビやSNSで多くの反響をいただいております。そこで、今回は「カンロ飴食堂」サイトをリニューアル、続編として秋やこれから季節にぴったりなレシピを順々公開していきます。まだまだ残暑が厳しいですが、旬の食材とカンロ飴で作る季節のレシピで、秋への移り変わりを感じていただくことができます。

《残暑を乗り切るカレーレシピ！意外なカンロ飴の使い方に注目》

今回ご紹介するレシピのポイントはなんと、玉ねぎを炒めるときにカンロ飴を使うこと。通常 20 分は炒めないと飴色になってくれない玉ねぎですが、カンロ飴を合わせることであつという間に仕上がります。調理の時短になるだけでなく、素材の旨味も引き立ててくれます。さらに、鍋やフライパンひとつで調理できるため、お子様との調理にもぴったり。暑さが残るこの時期は、食欲がなくて栄養が偏りがちです。スパイスの効いたカレーは食欲を刺激するだけなく、様々な具材が入っているため一度に栄養を摂ることができます。

【「カンロ飴食堂」メニュー】 ※レシピの詳細は「カンロ飴食堂」公式サイトに掲載しています。

◆カレー



【カンロ飴を使うポイント】

- ・カンロ飴を隠し味に使うことで、味に深みをもたらす
飴色玉ねぎが手早く仕上がります。
- ・カンロ飴は事前に少量の水で溶かしておけば、より簡単に
調理できます。（少量の水とともにレンジで加熱、もしくは
少量の水に一晩漬けおく）



【レシピ監修：料理研究家 角田真秀さん】

料理研究家。夫とともにフードユニット『すみや』として、ケータリングや書籍などを中心に活躍中。どの家庭にもある基本の調味料を使った、心も身体も休まるレシピに定評がある。

▼カンロ飴が料理の美味しさを生む理由

江戸前の調味料「かえし」は、醤油に砂糖、みりんを加えて加熱したものを寝かせる事で旨みが凝縮される調味液です。カンロ飴は、醤油と砂糖を合わせて加熱しているため「かえし」代わりとして使うことができます。

成分の観点においても、砂糖は、肉や魚などの動物性たんぱく質の保水性を高める効果が期待でき、また、醤油は味に深みを持たせ、水飴は照りを出す効果があります。

人間は五味五色を刺激されることで、美味しさを感じます。カンロ飴の甘み、塩味、醤油の香ばしさが、美味しさをより引き立てる材料となっているのです。

カンロ飴

食 堂

Kanro

＜カンロ飴食堂＞ <https://www.kanro.jp/kanroame/kanroameshokudo/>

■ 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。新しいラインナップも登場し、醤油をつかった甘じょっぱい味わいを活かしフレーバー品も展開、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/>

■商品概要

商品名：カンロ飴

参考価格：194円（税込）※消費税8%

内容量：140g

販売エリア：全国・全チャネル

特徴：しょうゆを隠し味に使用したまろやかな甘さとすっきりした後味



<カンロ展開ブランド>



■会社概要

社名：カンロ株式会社

代表：代表取締役社長 三須和泰

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

URL：<https://www.kanro.co.jp/>

当社は創業から百余年、「糖と歩む企業」として、社名になっている「カンロ飴」を始め、ミルクフレーバーキャンディ市場売上No.1ブランド※「金のミルク」、菓子食品業界で初ののど飴となる「健康のど飴」、大人の女性に向けたグミ市場を創り上げた「ピュレグミ」など、常に消費者の皆様から愛され続ける商品を創り続けてまいりました。2012年からは直営店「ヒットブカンロ」を運営し、「ヒトからヒトへ つながる ヒップ」をコンセプトにキャンディの魅力を発信しています。

※株式会社インテージS R I ミルクフレーバーキャンディ市場

2018年9月～2019年8月累計販売金額ブランドランキング