

## ぺこぱも絶賛！創業の地でまちおこし始動 山口県光市×カンロ “カンロ飴食堂のまち ひかり” メニュー提供開始 ～メインからスイーツまで！市内の飲食店など 19 事業者で 3 月 31 日（火）より順次提供～

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、カンロ飴発売 70 周年を記念した山口県光市との地域連携プロジェクト“カンロ飴食堂のまち ひかり”を実施。2026 年 3 月 31 日（火）より順次、山口県光市内の飲食店など全 19 事業者でカンロ飴を使ったメニューの提供を開始します。



写真下段中央左から光市芳岡市長、ぺこぱ シュウベイさん・松陰寺さん、カンロ村田社長と参画事業者の皆さま

### 《リアル“カンロ飴食堂のまち”が実現！市内の飲食店などで順次メニューの提供を開始》

1955 年に発売した「カンロ飴」は、砂糖・水飴・しょうゆ・食塩から生まれる素朴な甘じょっぱさで親しまれている、カンロのロングセラー商品です。長年のご愛顧に感謝を込めて 2025 年 9 月より「カンロ飴 70 周年プロジェクト」を展開しています。シンプルな原材料から生まれるカンロ飴は、素材の風味を活かしたおいしさが特徴で、料理の調味料代わりにもなると SNS を中心に話題となっています。味に深みとコクを出すことに加え、照りが出やすくなるといった特徴を活かし、レシピサイト「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しています。

“カンロ飴食堂のまち ひかり”は、カンロ創業の地であり生産拠点「ひかり工場」のある山口県光市と連携し、「カンロ飴食堂」をリアルで展開することを目指す地域連携事業です。プロジェクトに参加する 19 事業者がカンロ飴を使用した特別メニューを開発・提供。「光市に行けば“カンロ飴食堂”の味が楽しめる」といったイメージを醸成することで、光市の観光誘客への貢献を目指します。カンロは本取り組みを通じて、光市への長年の感謝の想いと、カンロ飴 70 周年を機に刷新したブランドメッセージ「やさしくいたい」を体現してまいります。本事業は、2025 年 8 月に構想を発表、同年 11 月に実施した意見交換会を経て、ついにメニューの提供がスタートします。

この度、2026 年 3 月 31 日（火）に“カンロ飴食堂のまち ひかり”メニュー提供開始を記念した参加事業者の発表・試食会を、山口県光市の三島コミュニティセンターで実施しました。カフェやビール醸造店など、光市の 19 事業者が参画する中、発表会には 14 事業者が参加。カンロ飴を使用した様々なメニューが発表されました。発表会では、カンロの村田哲也社長と光市の芳岡統市長が登場。さらに、ゲストとして光市 PR 大使を務めるお笑いコンビ「ぺこぱ」が参加。「ぺこぱ」の松陰寺太勇さんは、自身が生まれ育った光市やカンロ飴との思い出、今回の取り組みに対する想いを話しました。

## 《キンパヤプリン、ヤンニョムチキンにビールまで・・・カンロ飴を使った様々なメニューを試食》

発表会では各事業者によるメニューの紹介と、カンロ飴を使ったメニューの試食会を行いました。今回提供されるカンロ飴を使ったメニューは、和・洋・中と多種多様。光市 PR 大使のお笑いコンビ「ペこば」の2人も料理を試食し、「めっちゃくちゃ全部美味しくて、辛いものから甘いものまでカンロ飴の風味を感じられました。食材との相性など試行錯誤が伝わり、みなさんの自慢の一品を食べることができて嬉しかったです！」と、労いと絶賛の感想をいただきました。

### 【参加事業者のコメント】

- ・カンロ飴を使うとお砂糖よりもコクが出る。子どもから大人までお楽しみいただける味を目指しました
- ・プリンのカラメルにカンロ飴を使うことで、風味豊かで甘じょっぱい味わいに。苦みが苦手な方にもおすすめです
- ・食感にもこだわりたくて、砕いてみたり、溶かしてみたり、試行錯誤しました。ぜひお店で味わっていただけたらと思います



なお、光市によるカンロとの連携事業紹介ページでは参加事業者や提供メニューを紹介。光市の地域おこし協力隊が制作した「飲食店マップ」も掲載されています。さらに今後スタンプラリーを実施予定です。創業以来、光市とともに歩んできたカンロは、これからも地域との絆を大切にしながら、食を通じて“やさしさ”を届ける新しい挑戦を続けてまいります。

[https://www.city.hikari.lg.jp/soshiki/7/kanko\\_1/citypro/15640.html](https://www.city.hikari.lg.jp/soshiki/7/kanko_1/citypro/15640.html)

### ■ 光市観光大使「ペこば」

2024年に初代光市 PR 大使に就任。日常の活動や、大使の専門分野の振興に関する提案等で光市を盛り上げる。

お笑いコンビ「ペこば」（2008年4月結成）

所属事務所：サンミュージック

写真右：松陰寺 太勇（しょういんじ たいゆう／山口県光市出身）

写真左：シュウペイ／神奈川県横浜市



## ■「カンロ飴食堂のまち ひかり」参加事業者一覧

・実施期間：2026年3月31日（火）～2027年3月31日（水）

※ 2027年3月31日（水）以降は事業者によって提供を終了している場合がございます

No.	事業者名	メニュー名
1	Cafe Agora	カンロ飴を使った韓国風巻き寿司キンパ カンロ飴を使ったヤンニョムチキン
2	七輪焼ホルモンえび壽	女将のナツキムチ ～カンロ飴ヤンニョムバージョン～
3	桂花茶房	カンロ飴プリン
4	焼肉 源	カンロ飴を使ったヤンニョムチキン カンロ飴を使ったデジポックン
5	こたろう食堂	カンロ飴とナツのプラリネアイス お肉料理またはお魚料理でカンロ飴の赤ワインソース
6	コラボキッチン 634	カンロ飴わらびまんじゅう
7	十五万石 三井店 まごころ弁当「心」長州亭	カンロ飴お好み焼き カンロ飴オムライス カンロ飴海鮮あんかけ塩ラーメン カンロ飴中華丼 カンロ飴山賊のからあげ
8	Tsukari Berrys	カンロ飴ソースとチーズケーキのソフトクリーム 笑菓 ～カンロ飴 フレーバー～
9	ツナグ+	カンロ飴を使った『光の恵み焼きおにぎり』
10	発信キッチン	「飴パコ」 ～カンロ飴を使用した故郷の懐かしい味～
11	パンコッペ 里の厨店	カンロ飴コッペ
12	Hikari Brewery	「琥珀 -kohaku-」 ～カンロ飴を使ったほのかな甘みと苦味控えめなビール～
13	PAPER MOON	カンロン ナツクリームケーキ ～カンロ飴の甘じょっぱさが口に広がる光市ならではのケーキ～
14	bon clair	カンロ飴でみたらし風クイニーアマン
15	MY SPOT	カンロ飴アフォガード
16	ホテル松原屋 レストラン レスピレ	カンロ飴香る 豚生姜焼き定食 クジラ竜田揚げ 竜田ソースにカンロ飴の余韻 カンロ飴仕立て 自家製琥珀ブリュレプリン カンロ飴細工を纏った パンナコッタ
17	珉珉	カンロ飴酢豚
18	結堂	カンロ飴のミキマフィン カンロ飴ラテ
19	童子	特製カンロ飴ソース

## ■「カンロ飴食堂」について

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を中心に話題となり、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.co.jp/kanroameshokudo/>

「カンロ飴食堂」公式Instagram：<https://www.instagram.com/kanroameshokudo/>

## ■カンロ飴について

1955年発売のロングセラーブランド、カンロ飴。2018年にはアミノ酸不使用の配合に変更し、砂糖・水飴・しょうゆ・食塩というシンプルな原材料での更なる美味しさを追求。2025年には70周年を迎え、“やさしくありたい”というブランドメッセージのもと、あらゆる人に“やさしく”寄り添えるブランドとして、商品を展開しています。

カンロ飴ブランドサイト：<https://kanro.jp/pages/kanroame/>

## ■商品概要

商品名：カンロ飴／塩カンロ飴（70周年アイコン付パッケージ）  
 参考価格：205円（税込）※消費税8%  
 内容量：140g  
 販売エリア：全国  
 特徴：あまじょっぱい味が特徴の、和のおいしさを感じる飴



## ■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※「金のミルク」、大人向けガムの先駆けである「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。

2025 年 2 月、「中期経営計画 2030」を策定し、新たに「Kanro Vision 2.0」を定めました。「Kanro Vision 2.0」は、企業パーパス「Sweeten the Future 心がひとつぶ、大きくなる。」の下、ビジョン「Sweet な瞬間を創り続けることで人々と社会に笑顔を。」と 4 つのバリュー「Sweet な瞬間を創造する」「事業基盤を変革する」「未来へ紡ぐ」「創発的な組織の更なる進化」からなり、今後の当社の進む方向性を示したものです。

国内ガム事業を中心に更なる成長を実現するとともに、持続的成長のための事業領域拡大・ビジネスモデル拡張を進め、事業を通じて社会課題の解決に寄与しながら、企業価値を向上させることで、人と社会の持続可能な未来に貢献してまいります。

※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 2024 年 4 月～2025 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。