

“夏はひやしてかりんとう” で5つの食感の変化を堪能

内閣総理大臣賞受賞のロングセラー商品

はちみつ くろはち
「蜂蜜かりんとう<黒蜂>」 期間限定パッケージ

2021年5月13日(木) 発売

東京カリント株式会社（本社：東京都板橋区）は、発売から63年を迎えたロングセラー商品、「蜂蜜かりんとう<黒蜂>」の期間限定パッケージを2021年5月13日（木）に発売いたします。



「蜂蜜かりんとう」は、1958（昭和33）年の発売から63年を迎えました。

半世紀以上も前に“お客様に本当に美味しいかりんとうを召し上がっていただきたい”という思いから試作・研究を重ね、誕生した商品です。昭和から平成、そして令和と時代を繋ぎ多くのお客様に長年ご愛顧いただいております。

この度、“夏はひやしてかりんとう”のキャッチコピーで期間限定の夏パッケージを発売いたします。ご家庭の冷凍庫で冷やしていただくことでひんやりと食べやすくなるため、食欲減退時のエネルギー補給にお薦めいたします。

「蜂蜜かりんとう<黒蜂>」は冷却すると蜜や油脂分が硬化し、5つの食感を楽しめるかりんとうに変化します。お口の中に入れた瞬間は“ひんやり”。一口噛むと外側は“カリッ”、中の生地は蜂蜜発酵仕込みのソフトな“サクッ”。さらに続く“ホロホロ感”と、体温でお口の中に蜜が広がる“ジュワーっと感”。“ひんやり×カリッ×サクッ×ホロホロ×ジュワー”と食感のめくるめく変化をお楽しみいただけます。

【開発背景】

1940年代の創業当時、かりんとうメーカーは300社余りありました。大量生産へ向けて安売り競争が激しくなっていたなか、創業者は“お客様に本当に美味しいかりんとうを召し上がっていただきたい”という思いから原材料から製造方法まですべてを見直し、研究・試作を重ねました。

試行錯誤の末に1958（昭和33）年オリジナルの発酵製法である「蜂蜜発酵仕込み」の開発に成功。生地に蜂蜜を練り込むことで食感はソフトに、味わいはまろやかなかりんとうが誕生しました。

1984（昭和59）年には第20回全国菓子大博覧会において「内閣総理大臣賞」を受賞しました。誕生から今日までこの他にも数々の賞を受賞しています。

この度、夏の食欲が落ちた時こそかりんとうでエネルギー補給をしていただきたい、という思いから“夏はひやしてかりんとう”をご提案し、期間限定の夏パッケージを発売することとなりました。

【商品概要】

■商品名：110g 蜂蜜かりんとう<黒蜂>

■内容量：110g

■発売日：2021年5月13日（同年6月下旬なくなり次第終了）

■発売場所：
・全国のスーパーマーケット
・東京カリン通販売サイト「蔵屋久兵衛オンラインショップ」
<https://shop.tokyokarinto.co.jp>

■参考価格：200円前後（税抜）

■商品特徴：①**“夏はひやしてかりんとう”を提案する期間限定夏パッケージ**

涼しげな氷デザインで冷やして食べるという提案を表した期間限定パッケージです。ご家庭の冷凍庫で冷やしていただくと夏の暑い時期にもおいしく召し上がっていただけます。冷却していただく事で複数の食感が出現し、“ひんやり×カリッ×サクッ×ホロホロ×ジュワー”と、食感の五重奏をお楽しみいただけます。

②**60余年の伝統製法「蜂蜜発酵仕込み」**

オリジナルの発酵製法で食感はソフトに、味わいはまろやかに仕上げています。

③**十勝産生クリーム使用**

生地に北海道十勝産の生クリームを練り込み、甘さの中に味の奥行きをつくりました。

④**大釜三度揚げ**

カリカリと心地よい歯応えのために大きな釜で三回、温度を変え丁寧に揚げています。

⑤**つくりたての味**

不活性ガスを充填し、酸化の原因となる袋の中の酸素を追い出しました。開封する瞬間まで、つくりたての風味とおいしさを保ちます。

<会社概要>

会社名：東京カリン株式会社

本社所在地：東京都板橋区坂下二丁目6-15

創業：昭和21年（1946年）9月

設立：昭和26年（1951年）11月

事業内容：菓子製造業

URL：<https://www.tokyokarinto.co.jp>

<本件に関するお問い合わせ>

東京カリン株式会社 マーケティング部：金子

E-mail：press@tokyokarinto.co.jp