



沖縄県産黒砂糖使用の黒糖蜜ときな粉が

絶妙にマッチしたかりんとう

「黒糖きな粉かりんとう」

2022年9月5日(月) 新発売

東京カリント株式会社(本社:東京都板橋区)は、沖縄県産黒砂糖を使用したオリジナル黒糖蜜ときな粉が絶妙にマッチした新商品、「黒糖きな粉かりんとう」を2022年9月5日(月)に発売いたします。



「黒糖きな粉かりんとう」は、黒糖蜜ときな粉の掛け合わせという人気の味わいを楽しめるかりんとうです。沖縄県産の黒砂糖を100%(*1)、国内産大豆きな粉を48%(*1)使用することで、美味しさを追求すると同時に、安心・安全にも配慮いたしました。

開封後、手軽に封ができるチャック付きの袋で便利にご利用いただけます。

【開発背景】

黒糖蜜ときな粉の掛け合わせは和風スイーツにおいて広く人気のある味わいです。くず餅やわらび餅などの古くから食べられている和菓子でも欠かせない味として、時代を問わず皆様に親しまれてきました。

この味わいの商品はスーパーマーケット・量販店などで



流通されている和風菓子市場において、和風半生菓子カテゴリと洋風小麦菓子カテゴリでは多数の商品が販売されておりますが、かりんとうカテゴリでの商品は珍しく、ほとんど流通されておりました。(※2)

この味わいをかりんとうでも商品化することで、より広い世代にかりんとうをお召し上がりいただきたいとの思いから、このたびの開発に至りました。

【商品概要】

- 商品名： 黒糖きな粉かりんとう
- 内容量： 60g
- 発売日： 2022年9月5日(月)
- 発売場所： ・全国のスーパーマーケット
・東京カリント通販サイト
「蔵屋久兵衛オンラインショップ」
<https://shop.tokyokarinto.co.jp>



- 価格： オープン価格(想定小売価格 194円前後(税込))

■商品特徴： ①人気の黒糖蜜&きな粉の掛け合わせ

和菓子文化において、古くから時代を問わず親しまれてきた人気の味わいです。かりんとうに適した弊社独自の黒糖蜜を職人の技で丁寧にかからめ、絶妙なバランスできな粉をふりかけています。

②沖縄県産黒砂糖、国内産大豆きな粉を使用

沖縄県産黒砂糖を100%(※1)、国内産大豆きな粉を48%(※1)使用することで、美味しさを追求すると同時に、安心・安全にも配慮しています。

③蜜の美味しさが際立つ中太サイズの生地

生地と蜜のバランスにこだわり、中太サイズでサクッと召し上がりいただけるかりんとうに仕上げました。

④保存しやすいチャック付の袋

必要なだけを取り出し、残りはチャックを閉めて手軽に保存できます。

(※1) 原材料の黒砂糖、きな粉に占めるそれぞれの割合

(※2) 弊社調べ

<会社概要>

■会社名：東京カリント株式会社

■会社紹介：2021年11月に創立70周年を迎えた油菓子総合メーカーです。

2021年10月15日に世界最大級[※]のかりんとうの製作に成功しました。

オリジナルの発酵製法である“蜂蜜発酵仕込み”の「蜂蜜かりんとう」は発売から60年を超えた現在でも全国で愛されるロングセラー商品です。

※弊社調べ

■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>

東京カリント株式会社 マーケティング部：金子

E-mail：press@tokyokarinto.co.jp