

きわみつ
「極蜜かりんとう」が農林水産大臣賞を受賞しました
(第28回全国菓子大博覧会・北海道 一般菓子審査)

東京カリント株式会社(本社:東京都板橋区)の「極蜜(きわみつ)かりんとう」は、第28回全国菓子大博覧会・北海道の一般菓子審査にて、機関賞「農林水産大臣賞」を受賞いたしました。



「極蜜かりんとう」は東京カリントの最高を極めたかりんとうとして、2017年8月の発売以来ご好評をいただいております。発売から8年近くが経過し、このたび第28回全国菓子大博覧会・北海道の一般菓子審査にて、名誉ある機関賞「農林水産大臣賞」に輝きました。

東京カリントでは受賞を記念して公式ホームページで本商品のアレンジレシピを公開いたしました。また、公式Xにて6月13日(金)～17日(火)の間、受賞記念キャンペーンを実施いたします。

【商品概要】

- 商品名: 極蜜かりんとう<黒蜂>
極蜜かりんとう<白蜂>
- 内容量: 各110g
- 発売日: 2017年8月28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>



■参考価格： オープン価格

(想定小売価格 291 円前後 (税込))

■商品特徴： ①**東京カリントの最高を極めたこだわりの味**

<黒蜂> ●**十勝産生クリームを使用したこだわりの生地**

生地に北海道十勝産の生クリームを練り込み、味の奥行きを持たせています。

●**しっかりと生地に絡まる極限量の黒蜜**

沖縄産黒糖を 100%使用した濃厚で香り深い味わいです。二種類の蜜で仕上げの独自の「特蜜二度掛け製法」で閉じこめられた濃厚な黒蜜の味わいと、やわらかい蜜の食感をお楽しみいただけます。

<白蜂> ●**ジャージー牛乳を使用した味わい深い生地**

深い味わいのために生地にジャージー牛乳を練りこんでいます。

●**北海道産グラニュー糖を使用した白蜜**

ミルク風味の生地のおいしさを活かすため、雑味や癖が少ない北海道産グラニュー糖を使ったこだわりの白蜜をかけ、さらに北海道産のビートグラニュー糖をふりかけています。

②**東京カリントの伝統製法「蜂蜜発酵仕込み」**

<黒蜂> <白蜂> とともに、生地に蜂蜜を練り込むオリジナルの発酵製法で、食感はソフトに味わいはまるやかに仕上げています。

<第 28 回全国菓子大博覧会・北海道 とは>

■開催期間：2025 年 5 月 30 日 (金) ～6 月 15 日 (日)

■開催場所：旭川市道北アークス大雪アリーナ

■詳細：<https://www.kashihaku-hokkaido.jp/>

<第 28 回全国菓子大博覧会 一般菓子審査 機関賞とは>

全国から申請された約 1,200 点の中から 4 月 17 日～18 日の 2 日間にわたる審査により決定されました。初日の専門家審査では①姿②美味しさ③地域性④外見⑤国際性を評点式官能審査方法に基づき即日集計されました。翌日の消費者等審査では①姿②美味しさが審査され、専門家審査の点に加点し機関賞が決定されました。

各賞を受賞した代表者の褒賞授与は 6 月 15 日にたいせつステージで挙行される閉会式内で行われます。

<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 67 年を経た現在でも全国で愛されるロングセラー商品です。

■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

(※) 弊社調べ

<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