



令和8年(2026年)4月6日

東京カリント株式会社

かりんとうとオタフクソースがコラボ！若手社員以外は口出し禁止の社内プロジェクト第1弾 「えっ、これかりんとう？ソース味」が新発売

コクのある甘さと旨みのソースに青海苔と紅生姜パウダーのアクセント！食べ出したら止まらない新感覚のかりんとうが2026年4月6日(月)より全国で発売開始

東京カリント株式会社(本社：東京都板橋区)は、若手社員だけのプロジェクトチーム第1弾のかりんとう「えっ、これかりんとう？ソース味」を2026年4月6日(月)に新発売いたしました。食べた瞬間「えっ、これかりんとう？」と思わず言うってしまうような、かりんとうのイメージを一新する味わいでかりんとう売り場に新風を吹き込みます。



「おいしさ笑顔と共に」がスローガンの東京カリントは、オタフクソース株式会社の「美味しさと楽しさで世界を笑顔にしたい」という想いに共感し、このたび新商品でのコラボレーションを実現いたしました。

発案・開発したのは若手社員だけの特別プロジェクト「ネクストジェネレーション」。メンバー外からの一切の口出しが禁じられ、自由な発想を重視したチームの約3年にわたる活動の成果として、このたび若者による若者に向けたかりんとう第1弾商品を発売いたしました。

“甘い”先入観をひっくり返す、濃厚ソース味×青海苔×紅生姜の風味の新感覚かりんとうです。

【開発背景】

かりんとうは主な購買層が中高年層で、伝統菓子のイメージが強いお菓子です。弊社の独自調査では10~20代の若い世代には「かりんとうを食べたことがない」「かりんとうを食べたことはあるがほとんど食べない」という方が合わせて3割以上いることが明らかになっています。

そんな若い世代にもかりんとうを食べてもらいたい、かりんとうを次世代につなげたい、という思いから弊社は2023年3月に部門の壁を越えた全社横断の特別なプロジェクトを立ちあげました。

プロジェクトの主な方針は①若者の若者による若者に向けた商品開発を目的とする②メンバーでない者は例え社長であっても口出ししてはならない③メンバー外の者は要望



があれば惜しみなくノウハウを提供してサポートする、の3点。

結成から3年を経た第1弾商品はおつまみにもぴったりの濃い味のかりんとうです。ザクッと食感の生地にオタフクのソースを使用した蜜を絡め、お好み焼をイメージしたアクセントとして青海苔と紅生姜パウダーをトッピングいたしました。意外性を前面に押し出したユニークな商品名も注目のポイントです。

【商品概要】

■商品名： えっ、これかりんとう？ソース味

■内容量： 30g

■発売日： 2026年4月6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 130円前後（税込））

■商品特徴： ①オタフクソース株式会社とのコラボ商品

本商品はお好み焼や焼きそばのソースでお馴染みのオタフクソース株式会社とのコラボレーション商品です。9種類の野菜と果実が全体量の75%使用されている濃厚なお好みソースを使用することで、深みのある濃厚なソース味に仕上げました。

②若手社員だけの特別プロジェクトによる第1弾商品

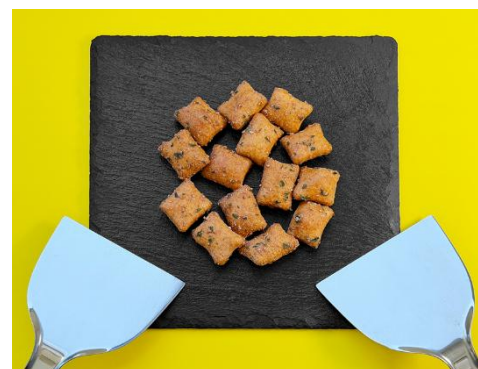
2023年3月、弊社は次世代を見据えた自由な発想の商品開発を目的とし、若手社員のみで構成された全社横断の選抜チーム「ネクストジェネレーション」を結成いたしました。本商品はこのプロジェクトのデビュー作として味や食感だけでなく商品名にも若い感覚を反映させました。

③小腹満たしやおつまみにもぴったりの濃い味のスナック風かりんとう

オタフクのソースを配合した濃厚なソース味の蜜に、お好み焼をイメージしたアクセントとして青海苔と紅生姜パウダーをトッピング。若年層にも満足していただける濃いめの味つけにすることで、おやつとしてだけでなく空腹時の小腹満たしやおつまみとしてのニーズにも応えるスナック風かりんとうに仕上げました。

④“噛む”を楽しむ食感のトレンド、ザクッと食感を採用

「名前の由来はかりかりとした食感」という説があるかりんとう。現代のかりんとうは食感にもトレンドを取り入れました。もち粉を練り込み長方形にカットした生地には、しっかりした噛み応えと砕ける食感だけでなく、お口から脳に響くザクザク音までもが計算されています。



盛り付け例

【オタフクソース株式会社について】

広島県広島市に本社を置く調味料メーカー。人気商品のお好みソースをはじめ、酢、たれ、お好み焼材料など食卓に笑顔を広げる商品を製造販売しています。

URL：<https://www.otafuku.co.jp/>

<会社概要>

■会社名：東京カリント株式会社

■会社紹介：2026年9月に創業80周年を迎える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いたしました。 ※弊社調べ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68周年を迎える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

■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 広報室
E-mail：press@tokyokarinto.co.jp