

光市記者発表資料

令和8年3月17日

件名

カンロ株式会社との地域連携
「カンロ飴食堂のまち ひかり プロジェクト」の開始について

内容

標記の件につきまして、下記のとおり開始し、これに伴うイベントを開催しますので発表します。

記

1 概要

昨年「カンロ飴 70 周年プロジェクト」を発表したカンロ株式会社と、カンロ飴生誕の地であり、現在も製造拠点のある光市との地域連携です。

カンロ株式会社が展開する「カンロ飴食堂」を参考に、市内で飲食物を提供する事業者がカンロ飴を使った特別メニューを開発し、提供するものです。

2 趣旨

本事業の展開により、光市として「食」の観点からのまちのブランディングや観光客の滞在時間の延伸、誘客強化を目指します。

3 事業の開始日

令和8年3月31日(火)

4 本事業への参画事業者と提供メニュー

別紙のとおり。

5 事業開始に伴う報道機関向けの発表会

(1)開催日時及び場所

令和8年3月31日(火)12時から13時30分まで

三島コミュニティセンター(光市三井六丁目3番1号)

(2)出席者

参画事業者のうち15事業者様

光市長 芳岡統

カンロ株式会社 代表取締役社長 村田哲也様

光市 PR 大使「ぺこぱ」 松陰寺太勇様、シュウペイ様

(3)主な内容

- ・参加事業者による特別メニューの説明とPR、試食
 - ・記念撮影 など
- ※当日取材いただける報道機関の皆様も試食いただけます。

6 その他

- (1) 試食分の調達の都合上、当日取材の見込がある報道機関の皆様は3月24日(火)までに別紙の「取材申込書」を提出してください。
※25日以降も取材希望を受け付けますので、必ず事前にお問合せください。
- (2) 当日は報道取材とは別に、yab制作番組「ぺこぱのぼこぺ」の撮影クルーが入る予定です。あらかじめご了承ください。

◆問合せ・提出先◆ 観光・シティプロモーション推進課
担当：温品 電話：(0833) 72-1532

「カンロ飴食堂のまち ひかりプロジェクト」 参画事業者 一覧

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	亀の井ホテルせとうち光	・カンロ飴香るシロップと河村醤油プリン ・鶏肉のカンロ飴ハーブ焼き カンロ飴のやさしい甘み仕立て
4	桂花茶房	・カンロ飴プリン
5	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
6	こたろう食堂	・カンロ飴とナッ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
7	コラボキッチン 634	カンロ飴わらびまんじゅう
8	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
9	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～
10	ツナグ+	カンロ飴を使った『光の恵み焼きおにぎり』
11	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～
12	パンコッペ 里の厨店	カンロ飴コッペ
13	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
14	PAPER MOON	カンロン ナツククリームケーキ ～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～
15	bon clair	カンロ飴でみたらし風クイニーアマン
16	MY SPOT	カンロ飴アフォガード
17	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
18	珉珉	カンロ飴酢豚
19	結堂	・カンロ飴のミキマフィン ・カンロ飴ラテ
20	童子	特製カンロ飴ソース

令和8年3月31日開催

「カンロ飴食堂のまち ひかりプロジェクト」発表会 取材申込書

取材見込みがある報道機関の皆様は、試食分の調達の都合上、3月24日(火)までにその旨をお知らせください。

※25日以降も取材希望を受け付けますので、随時お問合せください。

報道機関名	
試食を希望する 参加者数	

【提出先】

光市観光・シティプロモーション推進課

電話:0833-72-1532

FAX:0833-72-8981

E-mail:kankou@city.hikari.lg.jp