

NEWS RELEASE

報道関係各位

三幸製菓株式会社

2019年4月8日

熱血社員が現代人の「かりんとう離れ」を食い止める!?

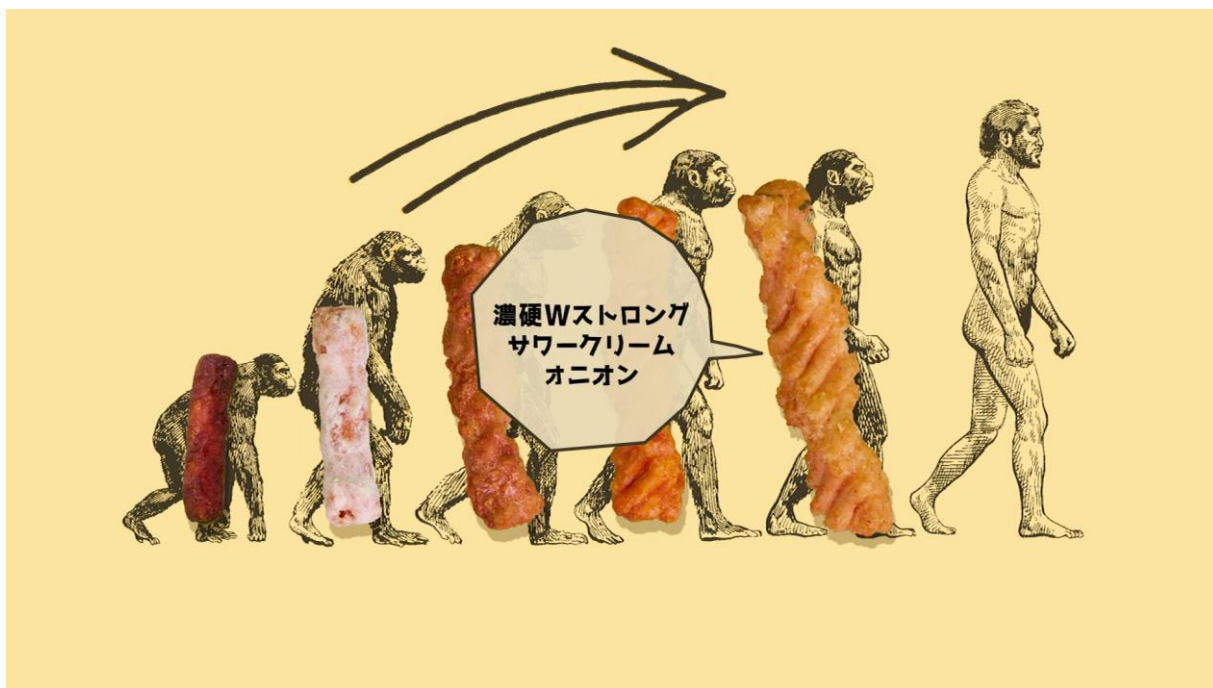
三幸製菓のかりんとう発売の軌跡を「進化論」で表現

チーズ、キャラメル、ブラックペッパーまで!?! 常識では収まらないかりんとうを次々開発

新WEBムービー「かりんとう進化論」4月8日（月）公開

チーズ味やキャラメル味など、従来のイメージに捉われないかりんとうを製造・販売している三幸製菓株式会社（本社：新潟県新潟市、代表取締役社長：山下仁）は、2019年4月8日（月）より、これまで発売してきたかりんとうの軌跡を進化論になぞらえた新WEBムービー「かりんとう進化論」を、三幸製菓公式YouTubeチャンネルにて公開いたします。また、同日より、「三幸製菓かりんとう詰め合わせセット」が当たるSNSキャンペーン「かりんとう総選挙」を開始いたします。

新WEBムービー「かりんとう進化論」：<https://youtu.be/FZRVhfU0iIE>



■まるでダーウィンの進化論!? 常識に収まらない「かりんとう」の軌跡を WEB ムービーに

一説では奈良時代からあると言われている、歴史あるお菓子「かりんとう」。しかし現在、かりんとう離れが進んだことで市場規模は緩やかに衰退しています。

こうした背景を踏まえ、三幸製菓は業界の活性化を目指し、2011年にかりんとう市場に参入。それまで一般的だった黒糖味のかりんとうに加え、チーズ味やキャラメル味など、従来のイメージに捉われない新感覚のかりんとうを多数販売してまいりました。

この度公開する新 WEB ムービー「かりんとう進化論」では、「黒糖味」、「雪の宿味」、「キャラメル味」、「チーズ味」…と、**一般的なかりんとうの常識の中では収まりきらなくなってきた三幸製菓のかりんとう開発の軌跡を、ダーウィンの進化論になぞらえてコミカルに紹介**。従来のかりんとうでは満足しきれない方や、大人になってからかりんとうを食べなくなってしまった方も、思わずまたかりんとうを食べてみたくなるようなムービーに仕上げました。

動画は、「かりんとうが忘れられてしまいそう」というピンチを救うべく、三幸製菓の社員が立ち上がるところからスタート。従来のかりんとうの常識に収まらない、彼の熱血すぎるかりんとう開発にご注目ください。

◆WEBムービーストーリー

古き良きお菓子「かりんとう」が忘れられてしまいそう…。そんな危機的状況の中「かりんとうを救いたいです！」と語る**三幸製菓の熱血社員**。グローバルな視点を取り入れたり、科学の力を駆使したりと、様々な方法で新しいかりんとう開発に着手します。

そんな試行錯誤の上、ようやく出来上がったかりんとう。それを食べた男性は、これまでとは全く違う新感覚のかりんとうに大きな衝撃を受けます。そのショックの大きさは、勢いよく後ろにのけぞって、カツラを落としてしまうほど。

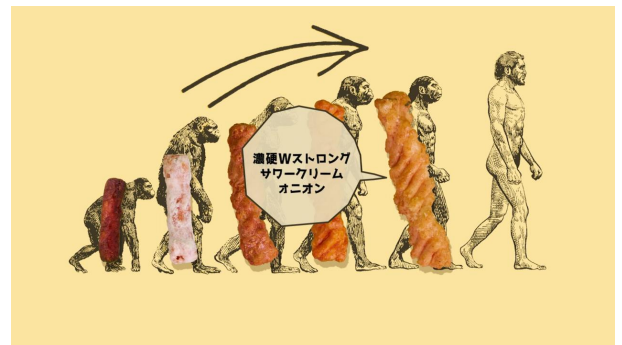
そして画面は、猿から人類への進化の過程を描いたイラストに、人類の進化の過程になぞらえて、三幸製菓がこれまで発売してきたかりんとうが紹介されます。定番の黒糖味である「三幸の黒糖かりんとう」から、「雪の宿ミルクかりんとう」、「かりかりツイストキャラメル」、「かりかりツイスト チーズ」、「濃硬Wストロング サワークリームオニオン」、「濃硬Wストロング ブラックペッパー」と、人類の進化にも劣らないほど驚きの方向に進化を遂げていきかりんとう…。

街の人々にも、新感覚なかりんとうは大好評。パーマをかけ、ヒョウ柄の服を着た関西弁の女性もその味に衝撃を受け、「こんなかりんとう食べたことないわ！ 新しいやん！」と、とても嬉しそう。**熱血社員のかりんとう開発は、成功を収めました。**

1.



5.



2.



6.



3.



7.



4.



8.



■あなたが食べたいかりんとうはどれ？「かりんとう総選挙」開催！

WEBムービー公開と同じ4月8日（月）からは、「三幸製菓かりんとう詰め合わせセット」が100名様に当たるSNSキャンペーン「かりんとう総選挙」を実施します。応募方法は、三幸製菓公式Twitterアカウント（@sankoseika）をフォローし、指定ツイートから食べたいかりんとうのハッシュタグ付きボタンを押して引用リツイートをするだけです。定番の黒糖から、チーズ、キャラメル、ブラックペッパーまで、様々な味のかりんとうが楽しめる「三幸製菓かりんとう詰め合わせセット」を、ぜひゲットしてください。

- 名称： かりんとう総選挙
- 開催期間： 2019年4月8日（月）～2019年4月29日（月）
- 賞品： 三幸製菓かりんとう詰め合わせセット
- 応募方法： (1) 三幸製菓公式Twitterアカウント（@sankoseika）をフォロー
(2) 指定の投稿に表示されているハッシュタグ付きボタンの中から、食べたいかりんとうを選択して引用リツイート
- URL： <https://twitter.com/sankoseika>

◆三幸製菓のかりんとう 商品ラインナップ

●三幸の黒糖かりんとう（ノープリントプライス／150g）

沖縄県産黒糖、蜂蜜、ローヤルゼリーを使用し、特製黒糖蜜で仕上げた黒糖かりんとうです。

●雪の宿ミルクかりんとう（ノープリントプライス／90g）

北海道産の牛乳を生地に練り込み、さっくりとした食感とまろやかでやさしい甘さに仕上げました。自然でコクのあるミルクの味わいをお楽しみください。

●かりかりツイスト キャラメル（ノープリントプライス／52g、65g）

かりかりとした新食感の揚げスナックを、キャラメルソースと北海道産生クリームを使用して味わい深いキャラメル味に仕上げました。

●かりかりツイスト チーズ（ノープリントプライス／47g、60g）

カマンベールチーズとチェダーチーズをいかした、カリッと堅い新感覚の揚げスナックです。

●濃硬Wストロング サワークリームオニオン味（ノープリントプライス／95g）

濃いサワークリームの酸味とオニオンのコク、硬めの食感が特徴の揚げ菓子です。サワークリームの酸味とピーナッツの甘みが一度食べたら止まらない旨さです。

●濃硬Wストロング ブラックペッパー味（ノープリントプライス／95g）

濃いブラックペッパーの辛みと硬めの食感が特徴の揚げ菓子です。ペッパーの辛みとピーナッツの甘味が一度食べたら止まらない旨さです。



三幸の黒糖かりんとう
150g



雪の宿ミルクかりんとう
90g



かりかりツイスト キャラメル
65g



かりかりツイスト チーズ
60g



濃硬 W ストロング
サワークリームオニオン味
95g



濃硬ストロング
ブラックペッパー味
95g

<WEBムービー概要>

タイトル : 「かりんとう進化論」

公開日 : 2019年4月8日 (月)

YouTube URL : <https://youtu.be/FZRVhfU0iIE>

《報道関係者様からのお問い合わせ》

トレンドーズ株式会社 (担当: 岩田)

TEL : 03-5774-8896 FAX : 03-5774-8872 E-mail : press@trenders.co.jp

《商品に関するお問い合わせ》

三幸製菓株式会社 営業本部 藤井

TEL : 025-259-8189 FAX : 025-255-7711 E-mail : tfujii@sanko-seika.com