

三戸なつめさんも癒される！？

## かりんとうの型を破る！とんだ、かりんとうだ。

～ かりんとう史上初！？“三幸製菓のかりんとう”テレビCM公開！～

「幸せのシーンを一人でも多くの人へ。」を理念に掲げる三幸製菓株式会社(本社:新潟市北区、代表取締役 CEO:佐藤元保)は「かりんとう」のさらなる魅力を伝えるべく、新テレビCM“とんだ、かりんとうだ。”を2021年9月25日に公開します。

三幸製菓のかりんとうが登場して10年。これまで日々感じているのは、まだまだ「かりんとうは懐かしいお菓子」と思われていること。食べるとおいしい。なのに、なかなか手が伸びないお客様へ、かりんとうの魅力を伝えるテレビCMを目指しました。

ふだんの生活のなかで、ちょっと癒しがほしい…。そんなシーンに一役買うかりんとうを、やや大袈裟に、かつチャームに表現。かりんとうのイメージを覆す、ポップでオシャレなお菓子、三幸製菓のかりんとうとして、その魅力を女優・三戸なつめさんが伝えていきます。

また、同日より三幸製菓のホームページ(<https://www.sanko-seika.co.jp/>)にて、「三幸製菓かりんとう詰め合わせセット」が当たるWEBキャンペーンを開始いたします。

三幸製菓CMギャラリー：<https://www.sanko-seika.co.jp/cm/>



---

## 新テレビCM 概要

---

【 タイトル 】 三幸製菓 かりんとう とんだ篇 15秒 CP告知

【 出演者 】 三戸なつめ

【 内 容 】 がんばった自分にちょっと癒しがほしい。そんなとき、ふと目の前にあるかりんとう。  
一口食べると・・・まさか！？ほっこり私時間にひとつ飛び？とんだ、かりんとうだ！

【ファンサイト】 <https://www.sanko-seika.co.jp/karintou/>

---

## 製作者の思い・ポイント

---

新感覚のフレーバーにこだわりの食感。かわいいカタチとパッケージ。

バリエーションにも富んだ、あたらしいお菓子。

それが、三幸製菓のかりんとうです。

これがあの、かりんとう?!というオドロキといっしょに、

みんなのおやつシーンのまんなかになれたらうれしいです。

その名はなつかしい。けれども、かりんとうの型をちょっと破る、

「とんだ、かりんとう」をぜひ一度！

---

## 出演者プロフィール

---



### 三戸なつめ

1990年2月20日(31歳) 奈良県出身 153cm

アソビシステム所属

2015年に中田ヤスタカプロデュースによる『前髪切りすぎた』でアーティストデビュー。

2018年より、本格的に俳優としても活動を開始し、ドラマ&映画「賭ケグルイ」や舞台「鉄コン筋クリート」などに出演。2020年NHK連続テレビ小説「おちょやん」では実母役に挑戦。今秋に映画「シノノメ色の週末」の公開を控えるなど、今後も多数のドラマや映画の出演を控えており、モデル、タレント、女優として幅広いジャンルで活躍している。

## 「三幸製菓のかりんとう」商品ラインアップ

●ミックスかりんとう（ノープリントプライス／114g）

黒糖、ミルク、アーモンド、3つの味わいのひとくちかりんとうをアソートしました。

●雪の宿ミルクかりんとう（ノープリントプライス／120g）

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たかりんとうです。コクのあるミルクの味わいはそのままに雪の宿の特徴である「甘じょっぱさ」を追求した味わいです。

●黒糖とミルクのかりんとう（ノープリントプライス／220g）

沖縄県産黒糖使用の黒糖かりんとうと、北海道産生クリーム蜜使用のミルクかりんとう黒糖とミルク、2つの味わいのかりんとうをアソートしました。

5種類のデザインの小袋が10袋入りの大容量で、おやつやお茶うけのストック用にもおすすめ！

●お芋のかりんとう（ノープリントプライス／90g）

さつまいもを練りこみほどよい硬さのひとくちサイズのかりんとうです。ざらめをまぶしてやさしい甘さに仕上げたざらめ味、黒ごまをまぶして甘じょっぱい味わいに仕上げた大学いも味、素材を活かしたうすしお味の3つの味をミックスしました。

●かりかりツイストキャラメル（ノープリントプライス／57g）

甘くて堅い魅惑のお菓子（キャラメル味）

カリッと堅めの食感の生地を、濃厚なキャラメルの味わいに仕上げました。

●かりかりツイストチーズ（ノープリントプライス／50g）

濃くて堅い魅惑のお菓子（チーズ味）

カリッと堅めの食感の生地を、カマンベールチーズ・チェダーチーズのチーズリッチな味わいに仕上げました。

●まるっとアーモンド黒糖味（ノープリントプライス／42g）

アーモンドまるごと一粒を「ほろほろな生地」と「コクのある黒糖蜜」でひとくちサイズに包みました。独自製法によって、濃厚感がありながらも、後味はすっきりとした味わいに仕上げました。

<お問い合わせ先>

三幸製菓株式会社 お客様相談室 フリーダイヤル：0120-99-7343

受付時間／9:00～17:00（土・日曜、祝日を除く）

<https://www.sanko-seika.co.jp/>