

2015年6月1日
日本ケロッグ合同会社

暑くなるこれからの季節にピッタリな栄養満点の“シリアルのある生活”を提案 2つのコースから選べる！「忙しい朝に栄養バランス満点！朝食キャンペーン」開始

＜実施期間：6月1日（月）～8月31日（月）＞ 総計 1,500 名様に「充実朝！」セットをプレゼント

シリアル食品の世界シェアトップブランド「ケロッグ」を日本国内で展開する日本ケロッグ合同会社（本社：東京都港区、代表職務執行者社長：井上ゆかり）は、2015年6月1日（月）から8月31日（月）まで、キャンペーン対象商品をご購入の上でご応募いただいた方の中から抽選で総計 1,500 名様に豪華賞品があたる「忙しい朝に栄養バランス満点！朝食キャンペーン」を実施します。



■「アクティブコース」「ヘルシーコース」の2種類のコースから自分にピッタリのスタイルを選択！

暑さで「朝は食欲がない」という方も多くなるこれからの季節、今回のキャンペーンでは「アクティブコース」と「ヘルシーコース」の2種類のコースで“シリアルのある生活”を提案し、忙しい朝に火を使わず、「さっぱり食べやすく栄養バランスがよい」朝食で皆様の充実した朝を応援します。ビタミンたっぷりのフルーツ入りシリアルで一日の活力をアップさせる「アクティブコース」はシリアルディスペンサーと新宿高野のフルーツ詰合せを、栄養豊富な野菜とシリアルの組み合わせで健康的な生活をサポートする「ヘルシーコース」はハンドブレンダーとおいしっすの野菜詰合せを、それぞれケロッグのシリアル3種類＜「厳選素材 フルーツグラノラ」「オールブラン ブランフレック フルーツミックス」「コーンフロスティ」＞とともに、250名様ずつ（2種類のコース合計で500名様）にプレゼントします。



＜ケロッグロゴ入り シリアルディスペンサー＞

＜キャンペーン対象商品＞ パッケージ側面または裏面に「K」マークのついた、ケロッグ商品全品。

＜応募方法＞ 対象商品をご購入いただき、「アクティブコース」と「ヘルシーコース」の2種類のコースからご希望のコースを選択し、パッケージ側面または裏面の「K」マーク2枚を専用応募はがきまたは郵便はがきに貼って郵送いただくことをご応募いただけます（8月31日消印有効）。

■応募者全員にWチャンス！抽選で1,000名様に「ケロッグジャー」をプレゼント


また、キャンペーンにご応募いただいた方の中から抽選で、「ケロッグジャー」（ケロッグのロゴ入りのオリジナルジャー）2個セットとケロッグ製品3種詰め合わせをプレゼントします。昨年アメリカで大ブームを巻き起こし、日本でも注目を集めるジャーでシリアルのある朝食シーンをお洒落に演出していただけます。



＜ケロッグジャー 2個セット＞

※当キャンペーンの賞品を活用したレシピも合わせてご紹介しております。詳細は3ページ目をご参照ください。

【キャンペーン概要】

キャンペーン名：「忙しい朝に栄養バランス満点！朝食キャンペーン」
応募期間：2015年6月1日（月）～8月31日（月）消印有効
対象商品：パッケージ側面または裏面に「K」マークのついた、ケロッグ商品全品 
応募方法：キャンペーン対象商品をご購入いただき、パッケージ側面または裏面の「K」マーク2枚を切り取って専用応募はがきまたは郵便はがきに貼り、郵送にてご応募いただけます。

キャンペーン賞品：
「アクティブコース」(250名様)
- ケロッグロゴ入り シリアルディスペンサー（容量：3.5L）
- 新宿高野 フルーツ詰合せ
- ケロッグのシリアル3種類
「ヘルシーコース」(250名様)
- ハンドブレンダー（Panasonic MX-S300）
- おいしくす 野菜詰合せ
- ケロッグのシリアル3種類
Wチャンス賞品(1,000名様)
- ケロッグジャー 2個セット（容量：450ml、サイズ：幅81mm×奥行81mm×高さ130mm）
- ケロッグのシリアル3種類

※ケロッグのシリアル3種類は、各コース共通で「厳選素材 フルーツグラノラ」「オールブラン プランフレーク フルーツミックス」「コーンフロスティ」のセットとなります。

キャンペーンサイト URL： http://www.kelloggs.jp/ja_JP/cp201506.html

お問い合わせ先：「忙しい朝に栄養バランス満点！朝食キャンペーン」事務局
Tel: 0120-382-763 受付時間：9時～17時（土日祝日を除く）

※その他、個人情報の取り扱いや諸注意などの詳細は、上記のキャンペーンサイトをご参照ください。

世界シェア No.1 のシリアルメーカー “ケロッグ” について

ケロッグ社（Kellogg Company）は、取り扱う食品とブランドを通して、世界に豊かさや楽しさをもたらすことを使命としています。1894年にケロッグ社の創設者である W.K.ケロッグが米国ミシガン州バトルクリークにおいて、保養所の人々のために食物繊維が豊富な穀物や大豆を材料に、食べやすく栄養が豊富な食品としてシリアルの原形となる「グラノーズ」を発明してから1世紀以上を経た現在では、180カ国以上で事業を展開する世界的な食品メーカーとなっています。2014年の売上高は146億ドルで、シリアルのメーカーとしては世界第1位、クッキー、クラッカー、スナックのメーカーとしては世界第2位の規模を誇ります。

日本ケロッグと製品ラインナップについて

日本ケロッグは、100年以上にわたって「**朝食を通じた心とからだの健康**」を研究し続けてきた**朝食の専門家「ケロッグ」**の基本精神を受け継ぎ、1962年に米国ケロッグ社100%出資の日本法人として設立されました。以来半世紀以上にわたって、太陽と大地の恵みを受けて育った、玄米、小麦、大麦、とうもろこしなどの穀物のエネルギーと、バランスのよい栄養がたっぷり詰まったシリアルを日本の朝の食卓にお届けすることを通じて、お客様の気持ちいい一日のスタートを応援しています。「太陽の恵みで、いい一日をスタート。」というキーメッセージのもと、新製品や店頭キャンペーンを展開しています。提供しているブランドは、大人向けには「オールブラン」「玄米フレーク」「フルーツグラノラ」、子ども向けには「コーンフロスティ」「ココくん」など、大人から子ども向けまで、あらゆるターゲットのニーズに応えられる製品ラインナップを誇ります。

ケロッグの朝食提供支援プログラム“Breakfasts for Better Days™”について

ケロッグは、朝食を中心とした飢餓解消にむけてのグローバルな取り組みを強化するため、2013年3月より、「Breakfast for Better Days™」というプログラムを開始しました。当プログラムを通じて、2016年末までに、世界中で食料を必要としている子どもたちやそのご家族に10億食*のシリアルとスナック（その半数以上は朝食向けの食品）をお届けすることを目標としています。活動初年度の2013年度から昨年2014年の年末までに各国のケロッグから寄贈した自社製品は合計で9億食に達し、このうち5億食は朝食向けの食品でした。

<*10億食という目標値は、1食あたり1オンス（約28.4g）を基準としています。>

■プレスリリースに関するお問合せ先：

日本ケロッグ広報代理 ブルーカレント・ジャパン株式会社 担当：古川・岩井・渡部(わたなべ)・芳賀(はが)
TEL：03-6204-4141 / FAX：03-6204-4142 / E-mail：Kellogg-info@bluecurrentgroup.com

ご参考「忙しい朝に栄養バランス満点！朝食キャンペーン」の賞品で【おしゃれで手軽なケロググオリジナルレシピ】

「アクティブコース」の賞品で！<トロピカルシリアルヨーグルト>



材料（1人分）

- ・コーンフロスティ…40g
- ・マンゴー…30g
- ・キウイ…30g
- ・アーモンドスライス…少量
- ・ヨーグルト…40ml
- ・パイナップルジュース…40ml
- ・ミント（あれば）…少量

作り方

①マンゴーは2cm角に切り、キウイはいちよう切りにする。アーモンドスライスはオーブントースターで軽く焼く。②ヨーグルトにパイナップルジュースを混ぜる。③器にコーンフロスティを入れ、①を盛り付け、②をかける。あればミントを飾る。

「アクティブコース」の賞品で！<クールパラダイスグラノラ>



【材料（1人分）】

- ・厳選素材 フルーツグラノラ…40g
- ・マンゴー…20g
- ・オレンジ…20g
- ・ヨーグルト…80ml

<前日に凍らせるもの>

- A フロースン プレーンヨーグルト [ヨーグルト…40ml はちみつ…大さじ 1/2]
- B フロースン 苺ヨーグルト [ヨーグルト…40ml 苺ジャム…大さじ 1]
- C フロースン 黒ごまヨーグルト [ヨーグルト…30ml 黒ごまペースト…大さじ 1/2 はちみつ…大さじ 1/2]

【作り方】

①前日に A の材料を混ぜ、シリコンカップ（直径 6cm ぐらい）に入れ凍らせる。同様に B、C の材料もそれぞれ混ぜて凍らせ、3 色のフロースンヨーグルトを作っておく。②マンゴーは 2cm ぐらいに切り、オレンジは半月切りにする。③器にヨーグルトを入れ、①を盛り付け、厳選素材 フルーツグラノラをのせ、②を飾る。

「ヘルシーコース」の賞品で！<ポパイブランフレークスムージー>



【材料（1人分）】

- ・オールブラン ブランフレーク
- ・フルーツミックス…20g（以下ブランフレーク）
- ・レモン汁…少量
- ・サラダほうれん草…20g
- ・しょうが…うす切り 1 枚
- ・きなこ…大さじ 1
- ・豆乳（冷やしておく）…150ml

<前日に凍らせるもの> 完熟バナナ…1 本（約 70g）

【作り方】

①前日に、バナナを輪切りにする。飾り用 2 切れにレモン汁をまぶし、残りは凍らせておく。②サラダほうれん草は 2cm の長さ切る。③ブランフレークの半量、①の凍らせたバナナ、②、しょうが、きなこ、冷たい豆乳を入れブレンダーで攪拌する。④器に③を注ぎ、残りのブランフレークを盛り付け、①の飾り用バナナをのせる。

「ヘルシーコース」の賞品で！<ブランフレークキャロットマスープ>



【材料（1人分）】

- ・オールブラン ブランフレーク
- ・フルーツミックス…20g（以下ブランフレーク）
- ・にんじん…20g
- ・レタス…10g（内側の白い部分がお奨め）
- ・きゅうり…20g
- ・トマトジュース（加塩）…200ml（冷やしておく）
- ・レモン汁…小さじ 1
- ・粗挽きこしょう（お好みで）…少々

【作り方】

①にんじんは 1cm 角に切り、レタスは 2cm 角に切り、きゅうりは皮をむいて輪切りにする。きゅうりの皮は飾り用に使用する。②ブランフレークの半量、①、冷たいトマトジュース、レモン汁をブレンダーで攪拌する。③器に②を注ぎ、残りのブランフレークを盛り付け、①のきゅうりの皮を飾り、お好みで粗挽きこしょうをふる。

「W チャンス」の賞品で！<ブランフレークジャーサラダ>



【材料（1人分）※写真左のサラダ】

- ・オールブラン ブランフレーク…30g
- ・ミニトマト（半分切る）…3 つ
- ・ベビースピナッチ…10g
- ・その他 お好みのもの
- ・モッツアレラチーズ（チェリータイプ）…7 粒
- ・蒸し鶏（1cm 大の角切り）…40g
- ・にんじん（細切り）…20g

<ドレッシング> コーンクリーム（缶詰）とフレンチドレッシングを 1：2 の割合で混ぜておく（適量）。

【作り方】

ジャーの底にドレッシングを入れ、ミニトマト、蒸し鶏、ブランフレーク、モッツアレラチーズ、にんじん、ベビースピナッチの順に重ねる。※ドレッシングは一番下にし、トマトなど汁気のあるものは下に入れ、ブランフレークとは離れた方がサクサク食感が保たれます。葉物野菜は最後に入れることでつぶれにくくなります。

【材料（1人分）※写真右のサラダ】

- ・オールブラン ブランフレーク…30g
- ・アンディーブ（一口大に切る）…2 枚
- ・キドニービーンズ…50g
- ・コブドレッシング…適量
- ・ブロッコリー（塩茹でし、小さめにカットする）…20g
- ・トレビス（1 口大にちぎる）…1 枚
- ・スイートコーン（缶詰）…40g

【作り方】

ジャーの底にコブドレッシングを入れ、ブロッコリー、キドニービーンズ、ブランフレーク、スイートコーン、アンディーブ、トレビスの順に重ねる。