

2015年7月2日
日本ケロッグ合同会社

今年クリニック監修のカフェや大阪の人気カフェともコラボレーション 「ケロッグ シリアルカフェ・プロジェクト」7月3日(金)からスタート ケロッグのシリアルを食材とした各カフェ考案のオリジナルメニューを期間限定で提供

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、昨年好評だったカフェとのコラボレーション企画を今夏は「ケロッグ シリアルカフェ・プロジェクト」として7月3日（金）から8月31日（月）の期間限定で展開します。

昨今人気のグラノラを中心としたシリアル製品全般に注目が集まる中、人気カフェとのコラボレーションにより、豊富なラインアップで展開しているケロッグのシリアルを様々なメニューで楽しんで頂こうという「ケロッグ シリアルカフェ・プロジェクト」。昨年は東京のみでの展開でしたが、今夏は大阪エリアのカフェともコラボレーションし、東京と大阪の計3店舗のカフェで展開します。

東京では、こだわりの食材を使ったモーニングメニューが人気の「エッグセレント」（東京・六本木）と、食物繊維が豊富なランチとデザートが人気のクリニック監修カフェ「フローラカフェ by NLC」（東京・日本橋）、大阪では、“心にも身体にも優しいヘルシー&リッチ感あふれるメニュー”が女性に人気の「ラテラス カフェ エデセール」（大阪・梅田）とそれぞれコラボレーションします。いずれのカフェでも、ケロッグのシリアルを食材として活用し、各カフェならではのヘルシーな食事やデザートとして考案されたメニューが期間限定で提供されます。また、各カフェでは、ケロッグのビンテージポスターや製品の展示、オリジナル・クリアファイルがもらえる SNS 投稿キャンペーン等を行ないます。

日本ケロッグ栄養アドバイザーで博士（理学）・管理栄養士の田中恭子は、「食物繊維たっぷりて“トクホ”に指定されている『オールブラン オリジナル』や、ビタミンEをはじめとした6種のビタミンと鉄分もとれる『厳選素材 フルーツグラノラ』など、ケロッグのシリアルはどれも栄養バランス満点です。シリアルは牛乳やヨーグルトをかけるといった食べ方だけではなく、料理の食材としても楽しめますので、各カフェならではのシリアル活用メニューで新たな発見をして頂ければ」と語っています。

【プロジェクト概要】

プロジェクト名 「ケロッグ シリアルカフェ・プロジェクト」

企画趣旨 “栄養バランス満点でおいしいシリアルをもっと多くの方に食べていただきたい”という思いから、東京・大阪の人気カフェとコラボレーション。各カフェではケロッグのシリアルを活用したオリジナルメニューを考案・提供して頂き、より多くの方々にシリアルを楽しんで頂こうというプロジェクトです。

主催 日本ケロッグ合同会社

コラボレーションカフェと実施期間

■「フローラカフェ by NLC」（東京・日本橋）

実施期間：7/3(金)～7/31(金)

■「エッグセレント」（東京・六本木）

実施期間：7/13(月)～8/7(金)

■「ラテラス カフェ エデセール」（大阪・梅田）

実施期間：7/21(火)～8/31(月)

WEB サイト <http://www.kelloggs.jp> <※該当ページは7/3（金）に公開予定>



フローラカフェ by NLC（東京・日本橋）



エッグセレント（東京・六本木）



ラテラス カフェ エデセール（大阪・梅田）

* 各カフェとのコラボレーション内容については次ページ以降をご参照ください。

「フローラカフェ by NLC」



【住所】東京都中央区日本橋宝町 1-5-2 東洋ビル 5F 【TEL】 03-3527-9936 【URL】 <http://floracafe.jp/>

肛門外科・胃腸内科が診療科目の女性専門クリニック「医療法人社団 桃仁 日本橋レディースクリニック」（院長・野澤 真木子）が監修・運営するカフェ。腸内に存在する細菌の“腸内フローラ”に注目し、クリニック監修のもと提供される“食物繊維豊富なランチとデザート”が好評で、最近では近隣の OL やお買い物でたらに立ち寄る女性も増えるなど、密かに人気を得ています。

- 【実施概要】
- ・食物繊維が豊富なケロッグのシリアル「オールブラン」シリーズを使用したメニューを 5 品提供
 - ・オリジナルランチョンシート、ピンテージポスターを利用したパネル展示、製品展示
 - ・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레이크 フルーツミックス」
 - ・「玄米フレーク プレーン」＞を自由に試食出来るシリアルサーバー設置
 - ・ケロッグオリジナルのクリアファイルがもらえる SNS 投稿キャンペーンの実施

【実施期間】 2015 年 7 月 3 日（金）～7 月 31 日（金）（*期間中の定休日：毎週 木・日・祝日。但し、7/6・13 はお休み）

【営業時間】 平日 11:00～15:00、土曜日 11:00～14:00

【コラボレーションメニュー】



緑茶香る豚肉のオールブラン焼きの松花堂弁当 1,300 円(税込)

「緑茶香る豚肉のオールブラン焼き」はパン粉の代わりに砕いた「オールブラン」を活用した料理です。自然由来の食物繊維を豊富に含み、“トクホ”に指定されている「オールブラン オリジナル」と緑茶をつぶして、鹿児島産の黒豚にまぶしてソテーしました。トマトと玉ねぎのみじん切りとハーブ類をあえて作る“夏色ソース”で召し上がって頂きます。

松花堂弁当は、「緑茶香る豚肉のオールブラン焼き」をメインとした、切り干し大根の煮物、ピーマンのナムル、お味噌汁、雑穀ご飯、みどりのゼリーとのセット
<534 カロリー、食物繊維 12.1 グラム>



緑茶香る豚肉のオールブラン焼きとモロヘイヤのポタージュースープセット 1,200 円(税込)

モロヘイヤのポタージュースープセットは、「緑茶香る豚肉のオールブラン焼き」をメインとした、ピーマンナムル、雑穀ご飯、モロヘイヤのポタージュースープとのセット
<540 カロリー、食物繊維 8.4 グラム>



野菜とキヌア入り オールブランキッシュ セット 1,200 円(税込)

食物繊維たっぷりの「オールブラン オリジナル」と野菜、さらに栄養価の高いキヌアを入れたキッシュに、おからとお豆のピクルス、モロヘイヤのポタージュースープ、みどりのゼリーの 3 品がつくセット。副菜に添えたおからとお豆も食物繊維が豊富です。

<396 カロリー、食物繊維 12.9 グラム>



豆腐チーズクリーム入り オールブラン クレープ® ドリンクセット 800 円(税込)

お豆腐とクリームチーズ、ミネラル豊富な素焚糖(すだきとう [奄美諸島産さとうきび 100%の砂糖])のみで作った豆腐チーズクリームを「オールブラン」とおからのクレープで包みました。
<254 カロリー、食物繊維 2.5 グラム>

ドリンクはホット・アップルサイダー（青森県・浪岡のアップルサイダー使用。完熟リンゴ果汁 100%の温かいアップルジュース）または ホット・ジンジャーティーのどちらかを選べます。



人参ジュースとオールブランのシリアルバー 600 円(税込)

「オールブラン ブランフ레이크 フルーツミックス」とブルーベリー、キヌア、アサイーをミックスして作ったカフェオリジナルのシリアルバーです。青森県の 100%人参ジュースとのセットです。
<101 カロリー、食物繊維 5.7 グラム>

「エッグセレント (eggcellent) 」



【住所】 東京都港区六本木 6-4-1 六本木ヒルズメトロハット/ハリウッドプラザ 1 階 【TEL】 03-3423-0089

【URL】 <http://eggcellent.co.jp/top/>

六本木ヒルズ内にある、朝食にこだわり、“朝文化”を提案しているカフェ。店内で焼き上げたイングリッシュマフィンにこだわりの卵をのせたエッグベネディクトや日本初のライスベネディクトなどが好評。ケロッグとのコラボレーションは昨年に続き今年で 2 回目。

- 【実施概要】
- ・ケロッグの4種類のシリアルをそれぞれ異なるスタイルの調理で一度に楽しめる「Kellogg x eggcellent フラワーボード」と、「厳選素材 フルーツグラノラ」のパンケーキの2つのメニューを提供
 - ・ケロッグのキャラクター「トニー・ザ・タイガー」をデザインしたオリジナルピックが付いたデコレーションで朝から元気な気分!!
 - ・ケロッグオリジナルのクリアファイルがもらえるSNS投稿キャンペーンの実施

【実施期間】 2015年7月13日(月)～8月7日(金) *不定休

【営業時間】 平日 7:00～21:00、土日 8:00～21:00

【コラボレーションメニュー】

■ Kellogg x eggcellent フラワーボード 1,620 円(税込)

エッグセレント一番人気のメニュー、オーガニック卵のとろーりとろけるエッグベネディクトとサラダ、スープ、デザートがセットになったコラボレーションプレート。

◆スープ

スーパーフードであるキヌアと、千本松牧場の牛乳をたっぷり使用した栄養価の高いスープ。食べる直前にお客様自身で、「オールブラン オリジナル」とイエローのエディブルフラワーをスープにかけてお召し上がりいただけます。

◆エッグベネディクト

エッグセレントの一番人気メニュー、オーガニック卵のとろーりとろけるエッグベネディクト。かぼちゃをバンズ風に仕上げ、生ハムと「オールブラン ブランフレック フレーン」を使用。

◆サラダ

ハーブも使用したたっぷり野菜に「厳選素材 フルーツグラノラ」とスーパーフードのグリユエ・ド・カカオ^(※)を添えて。
※カカオ豆をローストして粗く砕いたもの。「カカオニブ」とも言われます。

◆デザート

三重県松阪市の「松阪茶」を使用した特製ティラミスの中には「玄米フレック きなこ黒糖」が。まろやかな甘味の黒糖と素朴でやさしいきなこ風味が同時に味わえるシリアルと豊かな抹茶の香りのティラミスが絶妙にマッチ。ケロッグのキャラクター「トニー・ザ・タイガー」をデザインしたオリジナルピック付のメイソンジャーで提供。朝から元気な気分!!



■ 「厳選素材 フルーツグラノラ」のフラワーパンケーキ 1,296 円(税込)

「厳選素材 フルーツグラノラ」を生地にもトッピングにも使用し、サワークリームとたっぷりのエディブルフラワーを添えた、目にも身体にも元気の出る期間限定パンケーキ。



ラテラス カフェ エ デセール (La Terrasse Cafe et dessert)



【住所】 大阪市北区大深町 4-1 グランフロント大阪うめきた広場 B1 階 【TEL】 06-6485-7788

【URL】 <http://www.patisserie-laterrasse.jp/>

目の前に滝が流れ、陽射しが差し込む店内はリゾート地にある別荘のリビングルームのような癒しの空間でおしゃれな雰囲気です。“ココロにも身体にも優しいものを届けたい”をコンセプトに、こだわりの素材で作る本格的なデザートが女性に人気のカフェ。

【実施概要】 ・ケロッグのシリアル各種を活用した計6品のメニューを提供
・ケロッグオリジナルのクリアファイルがもらえるSNS投稿キャンペーンの実施

【実施期間】 2015年7月21日（火）～8月31日（月）

【営業時間】 10：00～22：00

【コラボレーションメニュー】



ヨーグルト×ケロッグシリアル サラダを添えて **600 円(税込)**

モーニング限定(10時～11時半)メニュー。フルーツとヨーグルトにお好きなケロッグシリアル<「厳選素材 フルーツグラノラ」「オールブラン ブランフレーク フルーツミックス」「玄米フレーク プレーン」>をシリアルサーバーからかけてお召し上がりください。
(※サラダとコーヒーがセットになっています。)



水切りヨーグルトとブランフレークのフルーツサラダ **1,100 円(税込)**

低カロリーなのに濃厚でリッチな味わいが人気の水切りヨーグルトと野菜と果物がたっぷりのサラダに、シリアルを大胆に混ぜました。使用したのは「オールブラン ブランフレーク フルーツミックス」。食物繊維豊富なオールブランと水切りヨーグルトが、女性のキレイを応援するサラダです。



パンケーキ 3種のケロッグシリアル添え **1,000 円(税込)**

ラテラス自慢のパンケーキとケロッグのシリアルが出会いました。いつものパンケーキに食感と風味をプラスするのは「厳選素材 フルーツグラノラ」「コーンフロスティ」「玄米フレーク きなこ黒糖」の3種類。シリアルと一緒に、ホイップクリームとシロップをかけてお召し上がりいただきます。



シリアルとアサイーのラテラスヨーグルトパフェ **1,000 円(税込)**

美容と健康にうれしいアサイーとヨーグルトに、サクサクの食感を楽しめる「玄米フレーク プレーン」を加えたヘルシーなパフェ。贅沢にカットされたマンゴーとブルーベリーを添えて。



グラノラ&バナナヨーグルトスムージー **650 円(税込)**

栄養と旨味をギュッと凝縮したバナナシロップとヨーグルトのスムージーに「厳選素材 フルーツグラノラ」をのせて、食べごたえのあるヘルシーな朝食に仕上げました。



シリアルをまとったフィッシュ南蛮 **900 円(税込)**

パン粉の代わりに「コーンフロスティ」をまぶしたサクサクの白身魚フライを南蛮に。衣に使用したシリアルの甘みが、サッパリとした甘酢を引き立てます。たっぷりの自家製タルタルソースの上にサクサクの「玄米フレーク」をトッピング、夏の暑さも吹き飛ばす一皿。

■各店で実施する SNS 投稿キャンペーンについて

各カフェでコラボメニューをご注文頂き、該当メニューの写真を撮って「#ケロッグカフェ 2015」のハッシュタグをつけて Twitter、Facebook、Instagram にご投稿頂いた上、お会計時にその画面をご提示頂くと、各店先着でケロッグオリジナルのクリアファイルをプレゼントします。

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、お客様の気持ち良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」「フルーツグラノーラ」、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、グローバルで展開する CSR 活動の一環として、2013 年 3 月より、「Breakfasts for Better Days™」という朝食提供支援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：酒井・印南(いんなみ)・芳賀(はが)

TEL：03-6204-4141 / FAX：03-6204-4142 / E-mail：Kellogg-info@bluecurrentgroup.com

■ご掲載時のお客様からのお問合せ先：

日本ケロッグ合同会社 お客様相談室フリーダイヤル：0120-500209 <受付：月～金 9:00～17:00 土日祝(祭)日除く>