

2015年7月6日
日本ケロッグ合同会社

ホット専用グラノラ「ケロッグ あったかグラノラ」を秋冬限定発売 ～ グラノラをレンジで温めて食べる新しい朝食スタイルを提案 ～

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、大好評の「ケロッグ グラノラ」シリーズより、電子レンジで温めて食べるホット専用グラノラ「ケロッグ あったかグラノラ」を、8月下旬より全国のスーパー、ドラッグストア等において、秋冬限定商品として順次発売いたします。

■ ホットでも“おいしい食感”と“まろやかバター風味”が楽しめるグラノラ

「ケロッグ あったかグラノラ」は、ホットミルクと合わせることで、おいしい食感とバター風味を楽しむことができるグラノラです。全粒オーツ麦、小麦、米、コーン、大麦の5種類の穀物を使用しており、6種のビタミン、鉄分、食物繊維なども含み、栄養バランスも満点です<栄養機能食品（ビタミンE）>。さらに、ホクホクかぼちゃとさつまいも、優しい甘さのりんごとレーズンを加えて、風味豊かな味わいを実現しました。

寒い朝に栄養バランス満点の「あったかグラノラ」を食べることで、ほっこりカラダを温めて元気な1日をスタートさせる、朝食の新習慣を提案します。



■ 寒い季節でもおいしく食べられる！ホット専用「あったかグラノラ」の秘密

おいしく手軽にバランスよく栄養を摂れることから、グラノラの人気が年々高まっていますが、寒い季節になると、「冬場に冷たい牛乳をかけて食べるのは抵抗がある」「体が冷えてしまう」といった理由から、約46%の人がグラノラを食べなくなるという調査結果（※日本ケロッグ調べ）も出ており、温めて食べるグラノラへのニーズも高まっています。

また、従来のグラノラ商品は、ホットミルクをかけることで食感が損なわれてしまったり、甘味が際立ち過ぎてしまったりと、温めて食べる方法は適していませんでした。そこで、寒い季節でもおいしくグラノラをお召し上がりいただけるよう、「あったかグラノラ」は温めてもやわらかくなりやすい全粒オーツ麦をたっぷり使用することで、おいしい食感を維持することを実現しました。また、甘さを抑えてバター風味に仕上げることで、従来のグラノラよりも“食事感”をアップさせました。

■ レンジでたった1分！手軽につくって忙しい朝にも最適

「ケロッグ あったかグラノラ」なら、忙しい朝でも火を使うことなく、電子レンジでたった1分で簡単に調理することができ、調理方法を変えることで好みの食感のホットグラノラをお召し上がりいただけます。さらに、ホットミルク以外にも、スープなどと合わせることで手軽にアレンジも可能で、様々なバリエーションのアレンジレシピをお楽しみいただけます。

【製品概要】

製品名	ケロッグ あったかグラノラ
内容量	160g
参考小売価格	340円（税抜）
発売日	2015年8月下旬出荷開始予定

レンジでたった1分！あったかグラノラの作り方！

“やわらかめ”の食感が好きな方

- ① 耐熱性の容器に、40gのあったかグラノラを入れ、100mlの牛乳を加えます。
- ② ラップをかけずに、電子レンジ(500W-600W)に入れて、1分程度を目安に、お好みの牛乳の温度に合わせて温めます。(700Wの場合は50秒程度)

“かため”の食感が好きな方

- ① 耐熱性の容器に、100mlの牛乳を加えて、ラップをかけずに、電子レンジ(500W-600W)に入れて、1分程度を目安に、お好みの牛乳の温度に合わせて温めます。(700Wの場合は50秒程度)
- ② 温めた牛乳の入った①の容器に、40gのあったかグラノラを入れます。

③ あったかグラノラのできあがり！

そのままでもお召し上がりいただけますが、温めた方が風味も豊かによりおいしくお召し上がりいただけます。

～「ケロッグ あったかグラノラ」を使ったアレンジレシピ例～

《あったかグラノラ コーンクリームスープ》



※写真はメニュー例のイメージです。

【材料（4人分）】

あったかグラノラ	お好きな量（1人分40gが目安）
コーンクリーム	1缶（435g）
牛乳	400ml
塩	少々
好みのスパイス（ブラックペッパー、クミン、オールスパイスなど）	少々
イタリアンパセリ	適宜

【作り方】

1. 鍋にコーンクリーム、牛乳を入れて溶きのばし、弱火～中火にかけて温め、塩で味を整える。
2. 器によそい、好みのスパイス、あったかグラノラをのせ、イタリアンパセリを飾る。

《あったかグラノラ 具たくさんミネストローネ》



※写真はメニュー例のイメージです。

【材料（4人分）】

あったかグラノラ	お好きな量（1人分40gが目安）
ダイストマト	1缶
じゃがいも	1個
にんじん、玉ねぎ、ズッキーニ、パプリカ、ミックスビーンズ	各50g
オリーブオイル	大さじ1.5
水	400ml
コンソメ	2個
ハチミツ	大さじ1
ローリエ	1枚
バジル	適量
サワークリーム	適量
塩、こしょう	少々

【作り方】

1. 野菜はすべて1.5cm角に切り、ミックスビーンズ以外はオリーブオイルをひいた鍋で焦がさないように中火で炒める。
2. ダイストマト、水、コンソメ、ハチミツ、ミックスビーンズ、ローリエを加え、少し煮る。
3. 少しとろみがつくぐらい煮込んだら、塩、こしょうで味を調える。
4. 器に注ぎ、サワークリーム、あったかグラノラをのせ、バジルを飾る。

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、世界に豊かさと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：古川・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>