

2016年1月19日
日本ケロッグ合同会社

今年のバレンタインはケロッグのシリアルでひと工夫！ ケロッグオリジナルの「バレンタインレシピ」でおしゃれな「友チョコ」&「ファミチョコ」を ～親子で楽しく、おいしいチョコを手軽に作ろう～

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、「ケロッグのシリアルで作ろう バレンタインレシピ」を新たに考案し、1月下旬より、全国のスーパー等の店頭においてリーフレットとして配布いたします（計4万5,000部配布予定）。



《「ケロッグのシリアルで作ろう バレンタインレシピ」リーフレット》

■ お子様と簡単に楽しく作れる、「友チョコ」や「ファミチョコ」にも最適なシリアルチョコレシピ

ここ数年におけるバレンタインの傾向として、性別を問わず、仲良しのお友達に贈る「友チョコ」や、パパに感謝の気持ちを込めて贈る「ファミチョコ」などの需要が高まっています。市販のチョコレートをそのまま贈るだけでなく、簡単でもひと手間加えたアレンジチョコを作るのが最近のトレンド。ケロッグのシリアルで作るバレンタインレシピなら、簡単においしくアレンジチョコを作ることができ、シリアルを材料に用いることでかさ増すため、一度にたくさんの量を作りたい方にもおすすめです。また、ケロッグの「フルーツグラノーラ」シリーズを使って作るレシピなら、製品にもともと含まれているドライフルーツをトッピングとして使用することができ、材料をいろいろ買い揃える手間も省け、見た目にも楽しいチョコが手軽に完成します。一人で作るのはもちろん、お子様とも簡単に楽しみながら作れる「ケロッグのシリアルで作ろう バレンタインレシピ」で、このバレンタインはひと工夫してみるのはいかがでしょうか。

■ 店頭でリーフレットをゲット！「ケロッグのシリアルで作ろう バレンタインレシピ」

「ケロッグのシリアルで作ろう バレンタインレシピ」は全国約300店舗以上のスーパーでリーフレットとして配布されます。リーフレットの配布場所は店頭のケロッグコーナーのボード(右図)が目印。ケロッグのバラエティ豊富なラインナップの中から、どのシリアルを使って、どのようなチョコを作ろうか考える時間もバレンタインの準備の楽しみの一つ。レシピに記載のシリアルをそのままお使いいただくだけでなく、いつもの朝食に選んでいるケロッグのシリアルを材料として試してみたり、複数種類のシリアルを混ぜてみたり、楽しみ方もいろいろ。ぜひ、さまざまなアレンジレシピをお試しください。



《店頭イメージ》

～ ケロッグのシリアルで作ろう バレンタインレシピ ～

《厳選素材 フルーツグラノラのチョコバー》



※写真は仕上がり例のイメージです。



【材料（8 本分 ※21×15cm バット使用）】

ケロッグ 厳選素材 フルーツグラノラ	2 カップ
マシュマロ（市販）	50 g
バター（食塩不使用）	30 g
ミルクチョコレート	100 g

【作り方】

1. 「厳選素材 フルーツグラノラ」に入っている大きめのドライフルーツ（いちご、レーズンなど）を取り出し、シリアルと分けておく。
2. フライパンにマシュマロとバターを入れ、弱火でゆっくり加熱し、溶けたらなめらかになるまでかき混ぜ、火を止める。「厳選素材 フルーツグラノラ」を加えて、手早くかき混ぜる。
3. オープン用シートを敷いたバットに 2. を流しこみ、上にもオープン用シートをかけ、その上にタオルを敷くなどして、手で上から押すように平らにならす。
※21×15cm のバットがない場合は、厚さ 1.5cm 程度の長方形になるようバットなどを使い整える。
4. 包丁で約 2 cm 幅の棒状に切り分け、冷蔵庫で 30 分冷やし固める。
5. ミルクチョコレートを粗く刻みボウルに入れ、60℃の湯せんにかけ溶かし、4. の半分につけ、1. のドライフルーツをのせ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。

《コーンフレーク♡クランチチョコ》



※写真は仕上がり例のイメージです。



【材料（約 8 個分× 2 種）】

〈ブラック〉

ケロッグ コーンフレーク	40 g
（またはケロッグのフレークタイプのシリアル）	
ミルクチョコレート	90 g
アーモンド（ダイス状）	大さじ山盛り 1

〈ホワイト〉

ケロッグ コーンフレーク	40 g
ホワイトチョコレート	90 g
アーモンド（ダイス状）	大さじ山盛り 1

【作り方】

1. 「コーンフレーク」は粗く砕く。ミルクチョコレートとホワイトチョコレートを粗く刻み、それぞれボウルに入れ、60℃の湯せんにかける。
2. チョコレートが溶けたら、それぞれに「コーンフレーク」とアーモンドを加え混ぜる。
3. 2. をスプーン（丸みのある計量スプーンなどがおすすめ）ですくい、オープン用シートを敷いたバットに並べる。
※スプーンから落とす際は、スプーンが水平になる位置でくると裏返し、そのつど内側をきれいにふき取ることがおすすめ。
4. 3. を冷蔵庫で冷やし固める。

《チョコクリスピー♡ロリポップ》



※写真は仕上がり例のイメージです。



【材料（8 本分）】

ケロッグ ココくんのチョコクリスピー	50 g
さつまいも	100 g
ホワイトチョコレート A	40 g
スイートチョコレート（コーティング用）	50 g
ホワイトチョコレート B（コーティング用）	50 g
トッピングシュガーなど	適量
スティック	8 本

【作り方】

1. さつまいもはやわらかくなるまで蒸し、皮をむきつぶす。ホワイトチョコレート A は粗く刻み、60℃の湯せんにかけ溶かし、大さじ 1 杯分をとりわけ。
2. ボウルに 1.のさつまいもと、残りのホワイトチョコレート A を入れて混ぜ、なめらかになったら「ココくんのチョコクリスピー」（35 g）を入れ、よく混ぜ 8 等分し、丸める。※丸めるときはラップに包んで成形するときれいに仕上がる。
3. スティックに 1.で取り分けたホワイトチョコレート A を少量つけ、2.にさし、15 分ほど冷蔵庫で休ませる。
4. コーティング用のスイートチョコレート・ホワイトチョコレート B を粗く刻み、それぞれ 60℃の湯せんにかけ溶かし、3.をお好みのチョコレートでコーティングし表面を乾かす。残ったチョコレートはコルネ（手製の絞り袋）に入れる。残った「ココくんのチョコクリスピー」、トッピングシュガーやコルネに入れたチョコレートなどでデコレーションする。※コルネがなければデコペンなどでも。

《あったかグラノラといただくスパイス香るショコラショー》



※写真は仕上がり例のイメージです。

【材料（4 本分）】

ケロッグ あったかグラノラ	40g	木製スティック	4 本
バター（食塩不使用）	10g	A	
マシュマロ（市販）	20g		
スイートチョコレート	120g		
生クリーム	70ml	B	
シナモンパウダー	小さじ 1/4		
カルダモンパウダー	小さじ 1/4		
ジンジャーパウダー	少々		
クローブパウダー	少々		
ブラックペッパー	少々		

※カルダモンパウダーが手に入らない場合は、ジンジャーやシナモンを多めにするなどお好みで。

【作り方】

【下準備】牛乳パックを底から 5 cm のところで横に切る。オーブン用シートを敷いたバットにお好みの型をのせておく。

スイートチョコレートは粗く刻み、ボウルに入れておく。

1. フライパンに A を入れ弱火にかけ、溶けてきたらゆっくりかき混ぜ、なめらかになったら火からおろし、「あったかグラノラ」を加え手早く混ぜ合わせる。【下準備】の型に入れ、スプーンの背などで、平らにする。
2. 小鍋に B を入れ、中火にかけ、まわりがふつふつとしてきたら火からおろし、【下準備】のボウルに注ぎ入れる。30 秒程そのままおいたあとゆっくりかき混ぜ、なめらかになったら、【下準備】の牛乳パックに注ぎ入れ、冷蔵庫で 30 分冷やす。
3. スティックを 2.に 4 本（4 分割したそれぞれの真ん中に）さし、再び 2 時間ほど冷蔵庫で冷やす。（右図参照）
4. 固まったら、3.の牛乳パックの側面を切り開き 4 等分し、型から外した 1.のグラノラをのせる。

【お召し上がり方】

- 4.のショコラショーは温めた牛乳（分量外）150ml に溶かし、その後、1.のグラノラを入れていただく。



世界シェア No.1 のシリアルメーカー “ケログ” について

ケログ社（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 年にケログ社の創設者である W.K.ケロ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。

日本ケログと製品ラインナップについて

日本ケログは、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「ケログ」の基本精神を受け継ぎ、1962 年に米国ケログ社 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に、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。

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

ケログは、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 年から 2014 年の間に各国のケロ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：

日本ケログ広報代理 ブルーカレント・ジャパン株式会社 担当：古川・辻・印南

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>