

2016年8月10日
日本ケロッグ合同会社

ケロッグとかき氷の有名店「和 kitchen かな」が期間限定で 「進化系かき氷」のコラボメニュー提供開始！

和の素材を使った新製品「玄米グラノラ」を使用したオリジナルかき氷メニュー3種を新提案

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、8月下旬の「玄米グラノラ」新発売を記念して、8月11日（木）～9月30日（金）までの期間限定で、世田谷区・三宿にある「和 kitchen かな」とコラボレーションし、オリジナルメニューを提供します。



■ 甘さ控えめで和の素材を使用した「玄米グラノラ」は、かき氷とも相性抜群！新食感のメニューが完成

「玄米グラノラ」は、栄養価の高い玄米を主原料とした甘さ控えめのグラノラで、1日に必要なカルシウムの70%※が摂れる栄養機能食品[ビタミンD、ビタミンE]です。甘酸っぱいあんずや風味豊かな黒豆、あずきなどの「和の食材」を使用し、ザクザクとした食感に仕上がっています。今回のコラボレーションでは、新製品の「玄米グラノラ」をいち早くお楽しみ頂けるよう、ここ数年話題のかき氷人気店「和 kitchen かな」(世田谷区・三宿)でオリジナルメニューを提供します。同店は2013年よりかき氷に注力し、かき氷好きには有名なお店。今回のコラボのために、同店のオーナー店長が考案した完全オリジナルのかき氷は全3種類。ランチメニューで提供されるメニュー1種とともに「玄米グラノラ」が使用され、今までになかった“進化系かき氷”が体験できます。

※日本食品標準成分表 2010 に基づいて計算 [1食分<「玄米グラノラ」40g+牛乳 200g>の場合/栄養素等表示基準値を100%とした場合]

今回のコラボレーションに関し、日本ケロッグマーケティング部 グループマネージャーの五味田里美は、「『玄米グラノラ』は、ケロッグの『玄米』シリーズの新製品として、健康意識の高い方々にお召し上がりいただきたい製品です。今回のコラボレーションでは、かき氷に使用していただくというチャレンジングで新しい食べ方のご提案となりました。大人気の『和 kitchen かな』さんにご考案いただいたことで、おいしく、楽しいメニューができたことをとてもうれしく思っております。このコラボを通して、さらなるシリアルの魅力を広くお伝えするきっかけとできればと考えています。」と述べています。また、「和 kitchen かな」オーナー店長・田中完児氏は「当店では氷やシロップなどに細やかなこだわりをもってメニューを考案しています。今回のコラボレーションで使用した『玄米グラノラ』は甘さが控えめで飽きのこない味わいなので、当店のかき氷とも相性が良く、様々なメニューを開発できました。たくさんのお客さまに親しんでいただいている『和 kitchen かな』のかき氷として、新しい味や食感を楽しんでいただきたいと思います」と述べています。

コラボレーション期間中は、限定メニューの提供に加え、店内にケロッグブランドの装飾が施されます。ケロッグのキャラクター「トニー・ザ・タイガー」がヴァンテージデザインで店内のいたるところに登場し、店内を訪れた瞬間からコラボレーションの雰囲気をお楽しみいただけます。「和 kitchen かな」の全面協力で、「かき氷」と「玄米グラノラ」という今までになかったシリアルの食べ方を体験できる機会が実現いたしました。

■ 期間中に提供されるオリジナルメニューは、「玄米グラノラ」を使用したかき氷 3 種とランチメニュー 1 種

“行列のできるかき氷店”として知られる「和 kitchen かな」で提供される「玄米グラノラ」を使用したメニューは、かき氷 3 種とランチメニュー 1 種の全 4 種。甘さ控えめの「玄米グラノラ」は様々なフレーバーのかき氷とも相性抜群です。また、これらのかき氷メニューにはすべて、牛乳と練乳を合わせて煮詰めた「和 kitchen かな」オリジナルの「特製牛乳」が使用されており、氷が溶けてきてからはミルクでシリアルを食べているかのような感覚で、最後までおいしくかき氷を楽しみいただけます。ランチメニューの「玄米グラノラチキンカツ いちごソース添え」には、衣部分に「玄米グラノラ」が使用されており、こちらもザクザクとした食感が楽しいメニューに仕上がりました。



玄米グラノラ氷 蔵出し和栗

茨城県産の濃厚な和栗のシロップと、コクのあるマスカルポーネに甘さ控えめの「玄米グラノラ」が絶妙なかき氷。

限定シロップで秋を先取りした一品です。

<価格：1,000 円(税込)>



玄米グラノラ氷 とうもろこし

コロコロしたとうもろこしの粒と「玄米グラノラ」の食感が楽しいかき氷。

とうもろこしのシロップは甘さ控えめなので、

お好みで塩黒蜜をかけると、また違った味わいをお楽しみいただけます。

<価格：950 円(税込)>



玄米グラノラ氷 あんず

旬のあんずをシロップにした、爽やかな香りとさっぱりとした口当たりが特徴のかき氷。

「玄米グラノラ」にもあんずが使用されており、

ダブルであんずが楽しめる、優しい味わいの限定かき氷です。

<価格：950 円(税込)>



玄米グラノラチキンカツ いちごソース添え（※ランチメニュー）

期間中はランチにも「玄米グラノラ」を使ったメニューが登場。衣に「玄米グラノラ」を使用したチキンカツはザクザクの食感で、添えられたいちごソースのさわやかな味わいともびつたり一品です。副菜のサラダや、日替わりのお惣菜にも「玄米グラノラ」たっぷり、様々な料理とも相性抜群の「玄米グラノラ」の魅力が詰まったメニューです。

※8月18日（木）以降の提供となります。

<価格：1,000 円(税込)>

※各メニューの写真はイメージです。

「和 kitchen かな」 住所：東京都 世田谷区 下馬 2-43-11 2F TEL：03-6453-2737

日本料理店「吉兆」出身の料理人・田中憲博氏が、息子の完児氏とともに 2013 年に世田谷区・三宿でオープン。お惣菜buffet付きランチや夜定食など、気軽ながらも本格的な和食が楽しめます。また、かき氷は日光「松月氷室」の天然氷を使用し、1 年中間わず人気。平日は 1 日平均 300 食、週末は 1 日平均 400 食ものかき氷が注文され、平日、休日問わず行列ができるほど。 定休日：水曜日



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、人々にとって大切な食品とブランドを通じて、世界に豊かさと楽しさを提供する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。2015年の売上高は135億ドルで、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。1906年の会社設立以来、ケロッグのシリアルは世界各国においてご支持をいただき、今年2月19日をもちまして設立110周年を迎えました。

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、大人向けには「フルーツグラノーラ」「オールブラン」「玄米フレーク」、子ども向けには「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バラエティ豊富な製品ラインナップをご提供しています。

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、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シリアルやスナックをお届けしており、活動初年度の2013年度から2015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14億食分に達しました。

日本ケロッグは、これまで実施してきたフードバンクへの製品寄贈をさらに強化するとともに、本年3月からはNPO法人 豊島子どもWAKUWAKUネットワークが都内3ヶ所で運営している「こども食堂」へのシリアル無償提供を通じた支援を開始し、6月からは足立区「学習の場」へのシリアル無償提供も開始します。日本におけるこれらの「Breakfast for Better Days」の活動を通じて、今年2016年は合計10トン<約30万食分に相当>のシリアル寄贈を年間目標としております。

■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・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>