

2016年8月16日  
日本ケロッグ合同会社

## 温めてもおいしい「かぼちゃとフルーツのグラノラ」を秋冬限定で発売 冷たいミルクはもちろん、ホットミルクでもおいしく食べられる！毎日の気分に合わせた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、ホットミルクでもおいしくお召し上がりいただける「かぼちゃとフルーツのグラノラ」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。



### ■寒い季節にもぴったりの「皮付きかぼちゃ」や「かぼちゃの種」を使った、見た目も食感も楽しいグラノラ

「かぼちゃとフルーツのグラノラ」は、大麦、小麦、米、コーンの4種類の穀物を使用し、サクサクとした食感で飽きのこないおいしさが特長のグラノラです。また、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、皮付きかぼちゃ、かぼちゃの種、優しい甘さのりんごとレーズンを加えて、ほんのりとしたやさしい甘さを実現しました。

### ■気分によって食べ方を変えよう！新しい朝食スタイルを提案する「かぼちゃとフルーツのグラノラ」

おいしく手軽にバランスよく栄養を摂れることから、グラノラは朝食の定番となってきていますが、その食べ方は、ミルクやヨーグルトをかけるといった同じスタイルになりがちです。「かぼちゃとフルーツのグラノラ」は、冷たいミルクはもちろん、ホットミルクでもおいしくお召し上がりいただけるグラノラです。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。

さらに、ミルクやヨーグルト以外にも、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もお楽しみいただけます。

#### 【製品概要】

製品名	かぼちゃとフルーツのグラノラ
内容量	160g
参考小売価格	340円（税抜）
発売日	2016年8月下旬出荷開始予定



## ■「かぼちゃとフルーツのグラノラ」を使った、手軽でおいしいアレンジレシピ

サクサクとした食感が楽しく、甘さ控えめの「かぼちゃとフルーツのグラノラ」は、スープなどのアレンジレシピにもぴったりです。ぜひ、様々な食べ方で楽しんでいただきたい製品となっています。

「かぼちゃとフルーツのグラノラ」をはじめ、ケロッグのシリアル各種を使ったレシピはケロッグの WEB サイトに多数掲載されています。こちらもぜひご覧ください。

<ケロッグ レシピページ> [http://www.kelloggs.jp/ja\\_JP/Recipes.html](http://www.kelloggs.jp/ja_JP/Recipes.html)



※写真はメニュー例のイメージです。

### 《かぼちゃとフルーツのグラノラ 具だくさんミネストローネ》 ※写真左側

#### 【材料（4人分）】

かぼちゃとフルーツのグラノラ	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、「かぼちゃとフルーツのグラノラ」をのせ、バジルを飾る。

### 《かぼちゃとフルーツのグラノラ コーンクリームスープ》 ※写真右側

#### 【材料（4人分）】

かぼちゃとフルーツのグラノラ	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、「かぼちゃとフルーツのグラノラ」をのせ、イタリアンパセリを飾る。

## **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、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・芳賀  
TEL：03-6204-4141 / FAX：03-6204-4142 / E-mail：[Kellogg-info@bluecurrentgroup.com](mailto: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>