

2017年1月16日

日本ケロッグ合同会社

今年はケロッグのシリアルで手作りチョコにチャレンジ！
ケロッグオリジナルの「バレンタインレシピ」でおしゃれなチョコを手軽に作ろう！
日本最大のレシピサービス「クックパッド」にも、バレンタインレシピが続々登場！

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、「かんたん手軽に！ケロッグのシリアルでつくるバレンタインレシピ」を新たに考案し、日本最大のレシピサービス「クックパッド」において1月16日（月）より公開いたします。また、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計90,000部を配布予定です。

＜「クックパッド」内 ケロッグレシピページ URL：<http://cookpad.com/ct/139854>>



■ 材料も少なく手軽に作れる！「友チョコ」から「本命チョコ」までアレンジ豊富なシリアルチョコレシピ

ここ数年のバレンタインの傾向として、性別を問わず、「友チョコ」として仲良しのお友達に贈ったり、サンキューギフトとして普段お世話になっている方への感謝の気持ちを伝えるなど、様々なシチュエーションでチョコレートが贈られています。ケロッグのシリアルでつくるバレンタインレシピなら、加工がしやすく様々な種類のアレンジチョコをつくるのにぴったりです。手軽においしく作れるだけでなく、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、ケロッグのシリアルは栄養バランスも満点なので、どなたに贈っても喜ばれること間違いなし。人気の管理栄養士、小山浩子先生が考案した「材料4つ！かんたんチョコクリスピーバー」など、おいしく見た目にも楽しいチョコレシピが満載の「かんたん手軽に！ケロッグのシリアルでつくる バレンタインレシピ」で、このバレンタインはシリアルを使ったレシピを試してみるのはいかがでしょうか。

■ みんなの手作りの様子を参考にしよう！クックパッドに「ケロッグ バレンタインレシピ」特設ページが登場

レシピサービス「クックパッド」に期間限定で「かんたん手軽に！ケロッグのシリアルでつくる バレンタインレシピ」の特設ページが登場します。このページでは詳しい作り方を写真も交えてご紹介しているほか、実際にクックパッドユーザーのみなさんがレシピにチャレンジした際の「つくれば」（「つくりましたフォトレポート」）が順次投稿されていくので、調理におけるコツやポイント、オリジナルのアレンジなども参考にできます。さらに自信作が完成した際にはご自分の「つくれば」を投稿していただくこともできるので、「おしゃれにできた」「簡単にできて楽しかった」など、その時の気持ちと一緒にレシピのレポートをシェアすることができます。（「つくれば」の投稿には、クックパッドへのユーザー登録が必要です。）

■ 今年のレシピはリーフレットでも動画でも見られる！

「ケロッグのシリアルでつくる 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。赤い表紙がかわいい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が目印。また、YouTubeでは、チョコを作る過程を動画でも公開しております。レシピのコツやポイントをしっかり確認しながら調理できる動画となっているので、お菓子作りを普段あまりされない方やお子様と一緒に調理される方などにもぴったりです。

＜「YouTube」内 ケロッグレシピ動画 URL：https://youtu.be/B_9EJj2YMxQ>

自分にあった方法でレシピを確認できる今年のケロッグバレンタインレシピは、みなさまの「手作りで伝えたい気持ち」を応援いたします。

<クックパッドとは>

クックパッド (<http://cookpad.com>) は、1998 年 3 月にサービスを開始した日本最大の料理レシピ投稿・検索サービスです。月次利用者数は 6,000 万人以上、20～40 代女性の多くが利用しています。

～簡単手軽に！ケロッグのシリアルでつくる バレンタインレシピ～

《材料 4 つ！ かんたんチョコクリスピーバー》 【材料（2×8cm のバー 20 本分）】



※写真は仕上がり例のイメージです。



ココくんのチョコクリスピー 130g

マシュマロ 100g

オリーブ油 大さじ 1

ココア 大さじ 1

【作り方】

1. 耐熱容器に半分に切ったマシュマロを入れ、オリーブ油であえて、ラップをかける。
2. <1>を電子レンジ（600W）で 1 分加熱する。
加熱は、マシュマロの形は保ちつつも溶けてお互いにくっつくくらいにする。
3. <2>にチョコクリスピーを加えて、箸でざっくり混ぜる。
4. バットにオープン用シートを敷き、<3>を 16×20cm 程の長方形に平らに広げ、冷蔵庫で 30 分～1 時間冷やしかためる。
5. しっかりかたまったらバー状に 20 等分して切り分け、ビニール袋に入れ、ココアを全体にまぶす。

【コツ・ポイント】

<2>で材料を溶かすときは、焦げ付かないように調節してください。チョコクリスピーを加える時に、お好みで刻んだナッツやドライフルーツ（分量外）などを加えてもおいしく作れます♪



【レシピ開発】 小山浩子先生 管理栄養士・料理研究家

料理教室の講師やコーディネイト、メニュー開発、栄養コラム執筆、テレビ番組への出演など、幅広く活動。『子どもの脳は、「朝ごはん」で決まる！』（小学館）や、『人気管理栄養士が教える 頭のいい子が育つ食事』（日本実業出版社）など、子どもの食事と脳の発達を考えたオリジナルレシピに定評があり、著書も多数。

《フルーツグラノラハーフジュエリー割チョコ》



※写真は仕上がり例のイメージです。



【材料（18×27cm のバット 1 枚分）】

フルーツグラノラ ハーフ 30g

チョコレート 250g

アラザン 適量

【作り方】

1. チョコレートは湯煎で溶かす。グラノラの大きすぎるかたまりは、手で崩す。
2. オープン用シートを敷いたバットにチョコレートを流し入れ、平らに広げる。
3. <2>にグラノラをまんべんなく散らし、アラザンも散らして、冷蔵庫で 30 分から 1 時間冷やしかためる。
4. しっかりかたまったら、お好みの大きさに手で割る

【コツ・ポイント】

チョコレートは、湯煎の代わりに電子レンジで溶かしても OK です。その場合は、耐熱ボウルに入れて電子レンジ（600W）で 30 秒加熱して取り出し、ゴムベラで混ぜるという手順を、全体が完全に溶けるまで数回繰り返して行ってください。

《魔法のひとさじ！スプーンチョコ》



※写真は仕上がり例のイメージです。



【材料（各 8 個分）】

■ キャラメルフレーク

ケロッグ コーンフレーク 30g
キャラメル 24g
（1 粒 6g のもの 4 個）
バター 20g
チョコペン 適量

■ チョコキャラメルフレーク

ケロッグ コーンフレーク 30g
キャラメル 24g
（1 粒 6g のもの 4 個）
チョコレート 20g
バター 5g
チョコペン 適量

【作り方】

1. コーンフレークは手で軽くにぎり、形を崩す。
2. 【キャラメルフレークをつくる】
小鍋にコーンフレーク以外の材料をそれぞれ入れて弱火にかけ、ゴムベラ等で混ぜながら溶かす。
3. 全体が均一になるまで丁寧に混ぜて溶かし、完全に混ざったら、＜1＞を加えてまんべんなく混ぜる。
4. プレゼント用のスプーンに＜3＞をたっぷりとのせ、バット等に並べて冷蔵庫で 30 分～1 時間冷やしかためる。
5. チョコペンを 50℃程のお湯を入れたカップにつけて柔らかくし、先端を切り落として＜4＞にかけ、デコレーションする。
6. 【チョコキャラメルフレーク】も同様につくる。

【コツ・ポイント】

コーンフレークは軽くにぎって小さめに崩しておくと、盛りつけやすくなります。
スプーンに＜3＞をのせたら、ラップをかぶせて軽く上からにぎると、形をきれいに整えられます。チョコペンは茶、ピンク、白等、お好みの色を使ってデコレーションしてください♪

～クックパッドには、他にも簡単で楽しいレシピがたくさん♪～



「ココくんのチョコクリスピー」を使った
チョコクリスピーカップ



「フルーツグラノラ ハーフ」を使った
フルーツグラノラ ハーフの
アップルパイ



「ココくんのチョコワ」を使った
耳がかわいい！
どうぶつチョコワクッキー

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、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、ケログのシリアルは世界各国においてご支持をいただき、2016 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「朝食を通じて心とからだの健康」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、お客様の気持ちい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。

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

「家族が繁栄し成長できるように、栄養を与え育む」という企業目的を掲げているケログ社は、朝食カテゴリーだけではなく、食料・飢餓問題の領域においてもリーディングカンパニーになることを目指し、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、食料支援を必要としている世界中の子どもたちやそのご家族にシリアルやスナックをご提供し、活動初年度の 2013 年度から 2016 年まで各国のケログから寄贈した食料は合計で 17 億食分に達しました。ケログ社は 2016 年 10 月に「Breakfasts for Better Days™」の新たな目標を発表し、2025 年までに各国合計で 25 億食分の食料を寄贈する計画です。

日本ケログは、「Breakfasts for Better Days™」の一環として、フードバンクへの製品寄贈に加え、豊島区の NPO 法人「豊島子ども WAKUWAKU ネットワーク」が運営する子ども食堂（計 3 ヶ所）や、足立区「居場所を兼ねた学習支援事業」（計 3 ヶ所）にむけて、利用している子どもたちが朝食用として自宅に持ち帰ることができるよう、シリアルを無償で提供しています。

■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>