

2018年5月10日  
日本ケロッグ合同会社

**脂質ハーフなのに、おいしさそのまま！心の底からスイーツを楽しもう！**

## 「ケロッグ ギルフリ プロジェクト」

2018年5月25日(金)～6月24日(日)まで表参道の人気カフェレストラン5店舗にて  
「フルーツグラノラ ハーフ」を使用したコラボスイーツの提供をスタート

<http://www.kelloggs-guilt-free.jp>

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、表参道のカフェレストラン店5店舗※1とコラボレーションし、脂質ハーフ※2で人気のシリアル「フルーツグラノラ ハーフ」、「フルーツグラノラ ハーフ くちどけカカオ」を活用し、おいしくて、ギルトフリー（罪悪感が少ない）なスイーツメニューを提供する「ケロッグ ギルフリ（ギルトフリー）プロジェクト」を5月25日（金）よりスタートいたします。

※1：スイーツパラダイスでは原宿店を含め全25店舗でもコラボメニューを同時提供

※2：当社「フルーツグラノラ 朝摘みいちご」との比較による



### ■「おいしい」を心から楽しむ！ケロッグの「ギルフリ・スイーツ」がスイーツ女子の願望に応えます

“脂質やカロリーは気になるけれども、おいしいスイーツや食事を思う存分に楽しみたい”—そんなスイーツ女子の願望を反映した「ギルトフリー」食材やメニューが注目を集めています。一方で、脂質やカロリーを抑えたスイーツは見た目や味わいも「控えめ」となりがち。スイーツ女子の気持ちを心から満たす「ギルトフリー」メニューに出会うことは簡単なことではありません。

そこでケロッグは、ヘルシーでおいしいスイーツを心から楽しみたいと願うすべての女性の気持ちに応えるため「ケロッグ ギルフリ プロジェクト」をスタート。スイーツを知り尽した表参道の人気カフェレストラン5店舗とのコラボレーションを通じ、「脂質ハーフ」と「おいしさ」を両立させた「フルーツグラノラ ハーフ」の可能性を徹底的に追及。「フルーツグラノラ ハーフ」をベースに豆腐やそば粉など、さまざまなギルトフリー素材がもつ良さを引き出しながら、見た目も華やかにスイーツとしての完成度を飛躍的に高めた、脂質ハーフの「ギルフリ・スイーツ」です。

### ■自宅で「ギルフリ・スイーツ」を存分に堪能！レシピサイトを5/10より公開。インスタキャンペーンも

「ケロッグ ギルフリ プロジェクト」では、「ギルフリ・スイーツ」を自宅でも簡単に楽しむことができるよう、今回コラボした人気カフェの脂質ハーフなオリジナルレシピを5月10日（木）より特設サイトにて公開いたします。スイーツに使用する材料はもちろん、動画を通じて作り方もわかりやすく解説。レシピに沿って自宅で作れば、あなただけのシチュエーションで「My ギルフリ・スイーツ」を存分に堪能することができます。

また、期間中（5月25日～6月24日）には、オリジナルメニューや自宅で再現した「ギルフリ・スイーツ」の写真を「#ギルフリ #ケロッグ」で投稿すると抽選で10名様に「フルーツグラノラ ハーフ」セットがあたるInstagramキャンペーンも展開いたします。

## ■「ケロググ ギルフリ プロジェクト」参加店のご紹介

### 表参道 リバーカフェ



#### 「レアチーズの“フルーツグラノラ ハーフ”添え 豆乳ソースとミックスベリージュレ」

##### <メニュー紹介>

レアチーズに水切りヨーグルトと豆腐を使用し、さらにトッピングに“フルーツグラノラ ハーフ”を使用することで脂質を抑えたチーズケーキ。ソフトなレアチーズとザクザクとしたグラノラの食感が楽しい逸品です。見た目を可愛く彩る甘酸っぱいベリーソースがアクセントとなって味を引き立てます。別添えの豆乳クリームソースで味の変化も楽しめます。

#### リバーカフェ パティシエ 阿部さん

リバーカフェには自分へのご褒美でデザートを食べにくるという女性のお客様も多いので、使用する材料にしても豆乳や水切りのヨーグルトなど女性が喜んでくれる材料を使ったデザートを考えました。

ただ私自身、脂質を制限したデザートにはおいしいというイメージがあまりなかったので、脂質を半分にすればよいということではなく、「見た目」と「おいしさ」にはこだわりました。

女性にとって甘いものを食べている時間はとても幸せな時間になっていると思います。せっかく幸せな時間を過ごしたのに甘いものを食べたことで罪悪感が生じるというのはとても残念なことです。「レアチーズの“フルーツグラノラ ハーフ”添え 豆乳ソースとミックスベリージュレ」なら脂質ハーフにしているので罪悪感を感じずに食べていただけたと思います。

甘くておいしいものを食べる素敵な時間を大事にしている人に楽しんでいただきたいと思います。



#### 表参道 リバーカフェ

営業時間：日～土 11:00～21:00 (LO 20:30)

所在地：東京都港区北青山 3-5-43 表参道ラボ 1F

### SUZU CAFE 神宮前



#### 「“フルーツグラノラ ハーフ”と ヨーグルトのヘルシーSUZU パフェ」

##### <メニュー紹介>

“フルーツグラノラ ハーフ”と脂肪を抑えたヨーグルトやバニラアイスを使用したオリジナルパフェ。バニラアイスと生クリームのがさが、ヨーグルトとラズベリーの酸味に絶妙なバランスで調和しています。“フルーツグラノラ ハーフ”もたっぷり食べ応えも十分、大人も子どもも楽しめます。



#### SUZU CAFE 神宮前

営業時間：11:00～23:30 (LO22:45) 日曜営業

所在地：東京都渋谷区神宮前 5-27-7 アルボーレ神宮前 3F

## 76CAFE OMOTESANDO



### 「アサイー&ベリーヨーグルト “フルーツグラノラ ハーフ”スムージー」

<メニュー紹介>

“フルーツグラノラ ハーフ”と豆乳バニラアイスや脂肪を抑えたヨーグルトを使用したフルーツ感たっぷりのスムージー。アサイー、ベリー、バナナの風味が楽しめるスムージーとたっぷりのグラノラは食べ応え十分で相性も抜群です。“フルーツグラノラ ハーフ”のザクザクした食感とスムージーのほんのりやわらかな食感の両方が楽しめます。



### 76CAFE OMOTESANDO

営業時間：11:00～23:00 ランチ毎日 11:00～17:00

日曜営業

所在地：東京都渋谷区神宮前 4-9-2 神宮前 MM ビル1F

## La Fee Delice (ラ フェ デリース)



### 「バニラアイスクリームにガレットチップをのせて ～ “フルーツグラノラ ハーフ くちどけカカオ” ザクロの果実添え～」

<メニュー紹介>

脂肪を抑えたアイスとたっぷりの“フルーツグラノラ ハーフ くちどけカカオ”を使ったプレート。ザクロの果実、フランボワーズソースが濃厚かつ上品な味わいです。そば粉を使用したガレットをのせることで香ばしい風味が広がります。“フルーツグラノラ ハーフ くちどけカカオ”とカカオパウダーでチョコレートの味をより一層楽しめます。



### La Fee Delice (ラ フェ デリース)

営業時間：月～土 11:30～23:00 (L.O.22:00)

日祝 11:30～22:00 (L.O.21:00)

所在地：東京都渋谷区神宮前 5-11-13 1F

## スイーツパラダイス 原宿店

※全国 25 店舗全店でもメニュー提供を実施



### 「ミルクゼリー“フルーツグラノラ ハーフ”のせ」

<メニュー紹介>

シンプルなミルクゼリーにたっぷりと“フルーツグラノラ ハーフ”をトッピング。つるんとしたゼリーと“フルーツグラノラ ハーフ”のザクザクとした食感の意外な組み合わせが絶妙にマッチしています。



### スイーツパラダイス

営業時間：月～金、祝前日：11:00～20:30

土、日、祝日：10:30～21:00

所在地：東京都渋谷区神宮前 1-8-2 SoLaDo 原宿 3 階



## ■ 罪悪感少なくおいしいスイーツをおうちでも楽しめる！ おうちで作れるギルフリレシピサイト 5月10日から公開

ケログは罪悪感少なく、スイーツを食べる時間を多くの方にもっと楽しんでいただけるよう、ギルフリレシピを5月10日（木）からキャンペーンサイト（<http://www.kelloggs-guilt-free.jp>）にて公開します。「ケログ ギルフリプロジェクト」に参加している表参道の人気スイーツ店の「ギルフリ・スイーツ」がご自宅でも作れます。レシピサイトでは、スイーツに使用する材料はもちろん、動画も今後公開予定です。ぜひご覧ください。



## ■ インスタキャンペーンも同時開催！

期間中（5月25日～6月24日）に、店舗で「ギルフリ・スイーツ」を食べて、またはおうちで「ギルフリ・スイーツ」を作って、写真をハッシュタグ「#ギルフリ #ケログ」をつけてインスタグラムに投稿すると抽選で10名様に5ヶ月分の「フルーツグラノラ ハーフ」セットが当たるキャンペーンもスタート。

### ＜応募方法＞

- ① インスタグラムでケログ公式アカウント(@kellogg\_japan\_official)をフォロー
- ② 「#ギルフリ #ケログ」をつけて「ギルフリ・スイーツ」の写真を投稿  
カフェで食べたものでもおうちで作ったものでもどちらでもOK
- ③ 抽選で10名様に「フルーツグラノラ ハーフ」セット(12袋)※ をプレゼント  
※「フルーツグラノラ ハーフ」(500g) 6袋、「フルーツグラノラ ハーフ くちどけカカオ」(450g) 6袋

応募期間 2018年5月25日（金）～6月24日（日）

賞品発送 2018年7月下旬予定



Instagram アカウント (@kellogg\_japan\_official)  
[https://www.instagram.com/kellogg\\_japan\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/kellogg_japan_official/?hl=ja)

詳細はキャンペーンサイト（<http://www.kelloggs-guilt-free.jp>）でご確認いただけます。

### 【ご参考】

## ■ フルーツグラノラ ハーフ製品紹介

低脂肪の穀物とフルーツを厳選し、調合する油を極力カットすることで、おいしさはそのままに、脂質を半分※以下にグリーンと抑えてヘルシーに仕上げました。ほどよい甘さのサクサク食感のグラノラに、完熟マンゴー、ストロベリー、クランベリー、ブルーベリー、レーズンを加えて、5種のフルーツを贅沢にミックスしました。6種のビタミン(ビタミンB<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, ナイアシン, 葉酸, E)、鉄分、食物繊維など栄養バランス満点です。



## ■ フルーツグラノラ ハーフ くちどけカカオ 製品紹介

おいしさはそのままに、脂質を半分以下※に抑えたヘルシーなフルーツグラノラ ハーフから、カカオの味わいにこだわったグラノラが登場。ふんわりくちどけのカカオキューブとカカオグラノラ、さらにカカオと相性のよい酸味の強いラズベリーとブルーベリーの2つのベリーのトッピングが入った、今までなかった少しビターなテイストです。



※：当社「フルーツグラノラ 朝摘みいちご」との比較による

■プレスリリースに関するお問合せ先：

日本ケロッグ PR 事務局 担当：田畑（たばた）、神藤（じんどう）、鬼塚（おにつか）

TEL：03-5771-9956 ／ FAX：03-5771-3831 ／ E-mail：[kellogg@prinfo.jp](mailto:kellogg@prinfo.jp)

■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>