

2018 年 1 月 30 日

日本ケロッグ合同会社

ケロッグ、湘南 T-SITE ほか 4 店とのコラボレーションで オールブラン プレミアムを活用した腸活のライフスタイル提案を展開 「腸食メニュー」や「腸食作り体験イベント」を店舗・期間限定開催

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、カルチュア・コンビニエンス・クラブ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長兼 CEO：増田 宗昭、以下「CCC」）が運営する T-SITE・蔦屋書店・蔦屋家電 4 店とコラボレーションし、新製品オールブラン プレミアムを活用したカフェメニューの提供やイベント実施など、「腸活」をテーマにしたライフスタイル提案を 2 月より展開してまいります。



■ 2 月湘南 T-SITE を皮切りに腸活のライフスタイル提案をスタート。

オールブラン プレミアムは 100 年以上続く「オールブラン」シリーズで培った高い技術をもとに、小麦ブランとスーパー大麦（バーリーマックス®）の 2 つの穀物繊維による相乗効果を実現した進化形シリアルです。腸の奥まで届く食物繊維を含み、毎日の生活の中で食べ続けることのできる「腸の食事（腸食）」として高い完成度を誇るオールブラン プレミアムの商品価値をより多くの人々に理解いただくための「体験の場」を追求する中で、さまざまなライフスタイル提案を行い、食や健康に対する感性が高い顧客層が集まる「蔦屋書店」とのコラボレーション実現に至りました。コラボレーションは、「スローフード／スローライフ」をコンセプトとし、T-SITE の中でも「食・健康」に関する情報発信を得意とする湘南 T-SITE を皮切りに 2 月よりスタート。3 月 柏の葉 T-SITE、4 月 二子玉川 蔦屋家電、5 月 梅田 蔦屋書店と各月ごとに店舗を移動しながら、オールブラン プレミアムを活用した腸活のライフスタイル提案が展開されていきます。

■ コラボレーションスケジュール： ※湘南 T-SITE 以降のスケジュールは都合により変更する可能性があります。

湘南 T-SITE : 2 月 1 日～2 月 28 日
 柏の葉 T-SITE : 3 月 1 日～3 月 14 日
 二子玉川蔦屋家電 : 4 月中旬
 蔦屋書店梅田 : 5 月中旬



■ ライフスタイル提案 1 : オールブラン プレミアムを使用した腸食メニュー提供

今回コラボレーションを実施する T-SITE および蔦屋家電 各店の人気カフェにて、ケロッグ「オールブラン プレミアム」を使ったコラボメニューを考案いただきます。スーパー大麦と小麦ブラン、2つの穀物繊維の相乗効果を持つ進化形シリアル「オールブラン プレミアム」が各店シェフの自由な発想とアレンジにより独創的な「腸食」へと変化します。第一弾となる湘南 T-SITE (湘南 蔦屋書店を含む複合施設) では湘南の潮風を感じながら食べる美味しい料理の数々に定評のあるイタリアンレストラン「LIFE Sea」にてコラボメニューを2月1日～2月21日の期間にて提供いたします。今後の腸食コラボメニューにも是非ご期待ください。

※3月以降のカフェ展開につきましては、都合により変更する可能性もございます。あらかじめご了承ください。

【第一弾コラボ】湘南 T-SITE 「LIFE Sea」

オールブランプレミアム コラボメニュー提供期間：2018年2月1日(木)～21日(水)



「蒸し鶏むね肉とフルーツのヘルシーサラダ」



「オールブラン プレミアムを使ったデミグラスミートグラタン」



「オールブラン プレミアムのストロベリーコブラー」

■ ライフスタイル提案 2: オールブラン プレミアムを使用した“選べる”腸食「マイシリアルファクトリー」

腸の奥まで届く食物繊維を豊富に含む「小麦ブラン」と「スーパー大麦(バーリーマックス®)」を使用した新製品「オールブラン プレミアム」を中心に、ケロッグの人気シリアル商品に、ナッツやドライフルーツを組み合わせ、自分好みのシリアルにカスタマイズすることができる、選べる“腸食”作りイベント「マイシリアルファクトリー」を T-SITE・蔦屋書店・蔦屋家電にて、店舗および期間限定でオープンいたします。本イベントでカスタマイズしたシリアルは、無料でお持ち帰り頂くことができます。第一回目となる湘南 T-SITE では、2月10日(土)、2月11日(日)の2日間にわたり実施いたします。

【第一回】マイシリアルファクトリー

湘南 T-SITE1 号館 2 階 2018 年 2 月 10 日(土)、2 月 11 日(日) 11:00 - 17:00

MY CEREAL FACTORY



ファクトリー (※イベントブース) にて、お好きなシリアル、ナッツ、フルーツを選びミックス。自分のスタイルに合わせたシリアルが作れます。



マイシリアルファクトリー ブース外観



■ライフスタイル提案 3: オールブラン プレミアムを使用した腸食作り体験イベントの開催

「体験イベント」では、ケロッグ「オールブラン プレミアム」を活用した、自宅で簡単に作ることができるレシピの料理レッスンを行います。第 1 回目の湘南 T-SITE では、雑誌「LEE」「オレンジページ」などで活躍され、四季折々の食材を使った、体に優しいレシピが大人気の料理研究家、ワタナベマキさんを講師にお招きし、オールブラン プレミアムを活用した「腸活シリアルサラダ」作りのワークショップを 2 月 26 日に開催します。また、翌日 2 月 27 日には自作のお菓子を身近な素材で可愛く包むラッピング術を考案され、現在は、『包装作家』としてテレビ番組などでも活躍の正林恵理子さんを講師にお招きし、オールブラン プレミアムを活用した「腸活シリアルバー」作りのワークショップを開催します。皆様のご来場をお待ちしております。



料理研究家
ワタナベマキさん

【第一回】オールブラン プレミアム 腸食作り体験イベント 場所：湘南 T-SITE

2 月 26 日（月）オールブラン プレミアム「腸食シリアルサラダ作り」教室 講師：料理研究家 ワタナベマキさん

2 月 27 日（火）オールブランプレミアム「腸活シリアルバー作り」教室 講師：包装作家 正林恵理子さん

※どちらも有料イベントとなります。

■小麦ブランとスーパー大麦の相乗効果

「オールブラン プレミアム」は、腸の奥まで届く食物繊維を含む小麦ブランとスーパー大麦を使用した、香ばしいザクザク食感フレークです。甘酸っぱいイチゴ、マンゴー、レーズンを加えて飽きのこない甘さ控えめに仕上げました。1 食分（50g）で、6.4g の食物繊維をたっぷり摂ることができるので、食物繊維が不足しがちな方にオススメのシリアルです。



小麦ブランは、保水性の高い不溶性食物繊維を多く含んでおり、水分を吸収して大きく膨らむ性質があります。しかも、他の穀物、野菜、果物などに比べて、より大きくかさを増しながら腸の奥まで届くという優れた特徴があります。

スーパー大麦「バーリーマックス®」は、通常の大麦に比べて水溶性食物繊維（β-グルカン）と第 3 の食物繊維として注目されている“レジスタントスターチ”を多く含んだ栄養価の高い大麦です。発酵速度が異なる 3 種類の食物繊維フルクタン、β-グルカン、レジスタントスターチが、段階的に腸の入り口から腸内細菌が多く生息する腸の奥まで届くという優れた特徴があります。



「オールブラン プレミアム」は、小麦ブランとスーパー大麦の相乗効果で、毎日をサポートします。

■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：荻原（おぎわら）、鬼塚（おにつか）

TEL：03-5771-9956 / FAX：03-5771-3831 / E-mail：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>