

2019年2月4日
日本ケロッグ合同会社

“まちに開かれた社員食堂”「リラックス食堂 HARAJUKU」にて、 ケロッグ「オールブラン」を使ったオフィスワーカー向け「腸活」メニューを期間限定提供

食物繊維と発酵食材が同時に摂れる！ オフィスワーカーのおなかにうれしい腸活ランチメニュー、2月4日より提供開始

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、株式会社バンタン（本部：東京都渋谷区 代表取締役会長：石川広己 以下、バンタン）が運営する製菓・カフェ・調理の専門校「レコールバンタン」とオフィスワーカーに向けて栄養バランスのとれた食事を提供している「リラックス食堂 HARAJUKU」との産学協同プロジェクトを実施。食物繊維が不足しがちなオフィスワーカーに向けた「新しい腸活メニュー」をコンセプトに、ケロッグ「オールブラン」シリーズを活用したランチメニューを開発し、「リラックス食堂 HARAJUKU」（東京・原宿）にて、2019年2月4日（月）から3月1日（金）の期間限定ランチメニューとして提供いたします。



■ 関心が高まる従業員の食事サポートへの取り組み – 不足しがちな食物繊維に注目

昨今、健康経営に対する企業の取り組みが進む中、従業員の食習慣改善をテーマにオフィス勤務時間における食のサポートに向けた取り組みへの注目が高まりつつあります。中でも不足しがちな栄養素として指摘される「食物繊維」の摂取に対する関心は高く、社員食堂や外部フードサービスを活用して、食物繊維豊富なメニューを従業員へ提供する企業も増えています。

■ ケロッグ「オールブラン」×「バンタン」×「リラックス食堂 HARAJUKU」による、“腸活”メニュー！

このような背景から、ケロッグでは食物繊維豊富なケロッグオールブランの特徴を生かしオフィスワーカーに向けた新しい腸活メニューの開発に着手。バンタン学生の独創的なレシピアイデアをベースに、「まちに開かれた社員食堂」として、オフィスワーカーに向けて栄養バランスのとれた食事を提供している「リラックス食堂」の管理栄養士が商品化をサポート。審査会で選ばれた3作品が、「リラックス食堂 HARAJUKU」にて、期間限定ランチメニューとして提供されることとなりました。

■提供メニューについて

今回のオールブラン腸活メニューでは、全3種のメニューすべてでオールブラン由来の食物繊維に加え、甘酒や味噌などの発酵食材も積極的に使用されており、忙しいオフィスワーカーでも気軽に「腸活」を楽しめるメニューへと仕上がっています。

◆『サクサク食感がたまらない オールブラン衣の腸活アジフライ』

販売価格：980円（税込）

販売期間：2月4日（月）～2月15日（金）

オールブランのサクサクした食感を活かした栄養満点の腸活プレート。おなかをすかせたオフィスワーカーに特にうれしい「アジフライ」には、発酵食品とオールブランを挟み、タルタルソースと付け合わせのサラダで乳酸菌と食物繊維も摂取できる、「腸活」アジフライセットに仕上がりました。

考案者：レコールバンタン 御友亜翠花（みとも あすか）



◆『オールブランの和風ハンバーグ風鶏ひき肉の落とし揚げ』

販売価格：980円（税込）

販売期間：2月18日（月）～2月22日（金）

味噌で味付けした鶏ひき肉に、オールブランを練りこんだ落とし揚げ。甘酒を使用した少しさっぱりとしたあんかけが特徴です。ふわふわの落とし揚げとサクサクのオールブランの食感が食事をより楽しませてくれます。

考案者：レコールバンタン 吉野真衣（よしの まい）



◆『オールブラン入り彩り野菜のキーマカレー』

販売価格：980円（税込）

販売期間：2月25日（月）～3月1日（金）

肉や魚を使用せず、野菜のみを使用しただけで煮込んだオールブラン入りのベジタリアンカレー。肉の代わりに大豆ミートを使用し、身体に負担をかけないように食べやすく出来ています。オールブラン入りのご飯で食感と味の両方をお楽しみください。

考案者：レコールバンタン 鎌田プラナ（かまた ぶらな）



■販売概要

期間：2019年2月4日（月）～3月1日（金） ※メニューにより提供期間が異なります

開催店舗：リラックス食堂 HARAJUKU（東京都渋谷区神宮前1丁目19-19）

営業時間：11:30～14:30（ランチのみ提供） ※店舗の営業時間は月曜～金曜、9:00～18:00

料金：『サクサク食感がたまらない オールブラン衣の腸活アジフライ』 980円（税込）

『オールブランの和風ハンバーグ風鶏ひき肉の落とし揚げ』 980円（税込）

『オールブラン入り彩り野菜のキーマカレー』 980円（税込）

■プレスリリースに関するお問い合わせ先：

日本ケロッグ PR 事務局：株式会社プラップジャパン 松尾 大木 松葉

TEL：03-4580-9103 FAX：03-4580-9129 MAIL：kellogg_pr@ml.prap.co.jp

■ご掲載時のお客様からのお問い合わせ先

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>

■リラックス食堂 について

2010年に学生寮向けに始まったリラックス食堂は、まちづくりに繋がる事業企画・建築設計・店舗運営を行う、UDS 株式会社が発行母体です。現在食堂は、東京・仙台・滋賀・大阪・広島・湘南台の6拠点で運営しています。管理栄養士の資格を持つスタッフによる安全で栄養バランスのとれた食事を通じて学生の健康と成長をサポートするほか、社員食堂をはじめとする各種食堂のコンサルテーション、メニュー開発も手がけています。

■リラックス食堂 HARAJUKU について

「まちに開かれた社員食堂」をコンセプトに2017年4月に「リラックス食堂」の新展開としてオープンした、自社社員とさらに広く一般に向けた食堂です

- ・ 「リラックス食堂」で長年活躍してきた管理栄養士資格を持つ社員の手による栄養バランスのとれた食事、社員の体調、ひいては仕事のクオリティアップをサポートします。
- ・ 社員だけでなく、どなたでもご利用いただける、まちに開かれた社員食堂です。
- ・ UDS が携わっている日本の各地域の食材を、積極的に取り入れて紹介します。



■L'ecole Vantan (レコールバンタン) について

株式会社バンタンが運営するパティシエ、ブランジェ、カフェ、シェフ、フードコーディネーター等、“食”の分野に特化し人材の育成を行う専門スクール。

URL : <http://www.lecole.jp/>

■Vantan (バンタン) について

1965年の創立以来、クリエイティブ分野に特化して人材の育成を行っている専門スクールを東京・大阪で展開。現役のプロクリエイターを講師に迎え、ファッション、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映画映像、フォト、ゲーム、アニメ、マンガ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどの分野において、業界と連携した「実践教育」で即戦力となる人材を育成する教育事業を行い、これまでに19万人以上の卒業生を輩出しています。

URL : <http://www.vantan.jp/>

■ケロッグ「オールブラン」について

「オールブラン」は、1915年に“世界初”の食物繊維が豊富な^{*1} シリアル“ブランフレイク”として米国で誕生しました。以来、104年以上にわたり、「オールブラン」シリーズは“食物繊維ひとすじ”で、人々のスッキリとした生活習慣をサポートしてきました。日本では、1987年に「オールブラン」を発売し、1994年に「オールブラン オリジナル」は、お腹の調子を整える食品として“トクホ”（特定保健用食品）表示の許可を取得しています。オールブラン オリジナルでは、小麦の中でも最も食物繊維の豊富な外皮（ブラン）を主原料にしており、1食分（40g）で、11.0g（レタス約3.5個分^{*}）の食物繊維が摂れます。

*：日本食品標準成分表2015に基づいて計算したものです。



【ご参考】

豊富な食物繊維を手軽に摂れるオールブランは、企業や自治体が進めるさまざまな健康プロジェクトにおいても活用されています。

■企業の健康啓発イベントにおける活用／横河ソリューションサービス株式会社

「Happy Body 0510」をスローガンに展開された社内健康啓発イベント「いきいきフェス」において、不足しがちな食物繊維摂取をサポートする食材としてオールブランが推奨されています。イベントでは、同社保健師による野菜摂取量測定を通じた食物繊維啓発とあわせて、オールブランを用いたレシピ情報も社員に提供。日々の食生活の見直しとともに、社員が気軽に食物繊維摂取に取り組むための提案としてオールブランをご活用いただきました。



■地方自治体における活用／滋賀県・竜王町

男性平均寿命日本1位の長寿県・滋賀では、「健康しが」のスローガンのもと、県内市町村において、さまざまな健康増進への取り組みが進められています。滋賀県・竜王町では、1日350gの野菜摂取の啓発を目的とした健康施策「りゅうおう健康ベジ7（セブン）チャレンジ」の一環としてケロッグ「オールブラン プレミアム」を活用したシニア向け食物繊維摂取サポートプログラムを展開いただきました。

