

2021年3月15日
日本ケロッグ合同会社

**ミルクボーイが最高難度？の“腸活”新ネタ披露
おかんが忘れてしまった“腸能力アップ”に欠かせないものとは！？
オールブラン WEB 動画「おかの腸能力篇」3月15日（月）公開**

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：東京都千代田区、代表職務執行者社長：井上ゆかり）は、“腸が変わる、キレイが変わる”を合言葉に、「ケロッグ オールブラン」を活用し腸内環境の改善からキレイを目指す人達を応援するウェブコンテンツ「腸能力アップチャレンジ」を発表いたしました。これに伴い、ケロッグ公式応援サポーターであり腸能力アップチャレンジの第一号チャレンジャーにも認定されているミルクボーイが「腸能力」をテーマに漫才を披露する WEB 動画「おかの腸能力篇」を、ケロッグ公式 YouTube チャンネルにて3月15日（月）より公開いたします。



発酵性食物繊維 やないか!

WEB 動画「おかの腸能力篇」 YouTube URL: <https://youtu.be/IHXDupotdns>

動画では駒場さんのおかんが忘れてしまった腸能力アップに欠かせないものを巡って、漫才を繰り広げる二人。あまり耳馴染みのない「発酵性食物繊維」を題材に、彼らのおなじみのネタに沿って展開していきます。

やりとりのきっかけになっている「腸能力」とは、腸内環境が良くなることによってもたらされる心身の様々ないい変化のこと。キレイを保ち続けている人たちの腸能力のポイントは腸内細菌が体内で生み出す酪酸などの短鎖脂肪酸にあると考えられています。そして、漫才のテーマになっている発酵性食物繊維は、腸内細菌によって発酵されやすい食物繊維のこと。発酵性食物繊維は腸内細菌のエサになり発酵（分解）されることにより、腸内環境を整える酪酸を発生させます。継続的な摂取で腸内細菌に酪酸などの短鎖脂肪酸を増加させることで、腸内環境が整いカラダ全体の元気につながると考えられています。

漫才ではこれらの特徴以外にも、「新人アナウンサーが言いたくない言葉ベスト3」などミルクボーイさんの独特の言い回しで、発酵性食物繊維を楽しみながら理解できる内容となっております。是非二人の掛け合いをお楽しみください。

【撮影時の様子】

発酵性食物繊維という難しいテーマに挑んだミルクボーイさん。撮影では、小気味のいい見事な掛け合いを披露していただきました。内海さんのパートでは、発酵性食物繊維という、普段使うことのない言葉が連発するにもかかわらず、ほとんどミスすることなく撮影は無事終了。さすがの貫禄がうかがえる場面でした。

【ミルクボーイコメント】

今回の発酵性食物繊維のネタはミルクボーイ史上最高難度でした！ただでさえ難しい言葉を連発するので、噛まないようにするのが大変でしたし、ネタを考えるにあたって、僕らも発酵性食物繊維ってなんや？についてイチから勉強しました。この度、晴れて「腸能力アップチャレンジ」の第一号チャレンジャーにも認定されたばかりですので、僕たちも毎日オールブランを食べて、おかんと一緒に腸能力高めようと思います！！



【WEB 動画: おかんの腸脳力篇】

2人：どうも～ミルクボーイです お願いします！

内海：あ～、ありがとうございます！

※駒場、何かを受け取るジェスチャー

内海：今、善玉菌を頂きましたけどもね ありがとうございます
こんななんぼあってもいいですからね ありがたいですよ本当にね
結構大きいんですね

駒場：意外とね 見たことないでしょ？

内海：初めて見ました

駒場：見たらデカイのよ

駒場：いきなりですけどね うちのおかさんがね
ちょうのうりよくアップに欠かせへんものを教えてもらったらしいんやけど
その名前をちょっと忘れてたらくてね

内海：超能力アップに欠かせへんもの名前を忘れてもうて
…いや超能力って お前のおかんだうなってんねん！

駒場：まゝ今のところは今まで通りのおかんやけどな

内海：そう？大丈夫？それやったらええんやけどね
でもね 超能力に欠かせへんものと言うたら やっぱり集中力でしょ
スプーン曲げでも透視でも 集中力が絶対いるからね
超能力アップに欠かせへんのは集中力で決まり！

駒場：でも、おかんが言うちょうのうりよくは
そっちの超能力じゃなくて
お腹の腸を元気にする腸能力の話やねん

内海：そっちかいな！先言えよ！

駒場：ごめんごめん

内海：恥かくとこやったがね俺

駒場：かいてたかいてた

内海：えー！もうちょっとで恥かくとこやったがな

駒場：かいてたかいてた かき終わってた

内海：かき終わってた？

駒場：ごめんごめん
先言うたらよかったな

内海：そっちかいな
ほな俺がね おかんが忘れた腸能力アップに欠かせへんもの
一緒に考えてあげるからどんな特徴言うてたか教えてみてよ

駒場：善玉菌を増やして 腸内環境を改善してくれるやつやって言うねんな

内海：発酵性食物繊維やないか！
その特徴は完全に発酵性食物繊維よ
発酵性食物繊維は腸内の菌のエサになってカラダ全体を元気にしてくれるんやから
発酵性食物繊維で決まりよ

駒場：発酵性食物繊維な ちょっと分かれへんねんな
俺も発酵性食物繊維やと思ったんやけどな
おかんが言うには その単語は一言で言えて覚えやすい単語って言うねんな

内海：ほな、発酵性食物繊維と違うか
発酵性食物繊維は「新人アナウンサーが言いたくない言葉ベスト3」に入ってきても
おかしくないくらい難しいんやから
俺もさっきからずっと嘔みそうですよ
発酵性食物繊維とちゃうがな
ほなもうちょっと詳しく教えてくれる？

駒場：言葉の響きは体に良さそうやけど
結局何のことか分からへんらしいねんな

内海：ほね発酵性食物繊維やないか！
発酵言うたらヨーグルト 食物繊維と言うたらゴボウが浮かぶけども
発酵性食物繊維と言われたら急に何も浮かばへんのやから
2つのものを合わすんやったらテレビデオぐらい分かりやすくしてくれんと
でも発酵性食物繊維やがな

駒場：わからへんねん

内海：何でわからへんのこれで？

駒場：俺も発酵性食物繊維やと思ってんけどな
おかんが言うにはスーパーの総菜コーナーに良く置いてあるって言うねんな

内海：ほな発酵性食物繊維とちゃうやないか！
もし総菜コーナーでね コロッケとメンチカツの横に発酵性食物繊維が並んでたら
俺は一応店長さんと呼ぶよ
発酵性食物繊維とちゃうがな

駒場：それはケロググさんから出てるオールブランで
毎日簡単に摂れるらしいねんな

内海：ほな発酵性食物繊維やないか！
発酵性食物繊維はね ケロググ史上最も地味な商品オールブランに
たっぷり入ってるんやから
腸能力アップに欠かせないのは発酵性食物繊維に決まり！

駒場：でもおかんが言うには発酵性食物繊維ではないって言うねん！

内海：ほな発酵性食物繊維とちゃうやないか！
それこそ先言えよ！ずっと難しいやつ言うてたのに
ほんまに分かれへんやんこれ どうなってんねんもう

駒場：おとんが言うには アルカリ性食器用洗剤ちゃうかって

内海：いや、絶対ちゃうやろ！もうええわ！

2人：どうも ありがとうございます

※駒場・内海、「オールブラン」を食べて

内海：う〜ん おいしい！

駒場：これが発酵性食物繊維か〜

内海：オールブランを食べて、腸能力アップや！

【ミルクボーイプロフィール】

駒場孝(こまばたかし)さん<写真左>内海崇(うちみたかし)さん<写真右>

吉本興業所属のお笑いタレント。2004年にコンビ結成。

2007年に吉本興業のオーディションに合格しライブ出演するように。

2019年12月に開催された「M-1 グランプリ 2019」にて審査員7人中6人の票を
獲得、第15代王者に輝いた。



【ケロッグ オールブラン「腸能力アップチャレンジ」とは】

腸内細菌研究の第一人者、國澤純先生監修のもと、誰もが実践できて、効果を実感しやすくした腸活プログラム。プログラムは、腸内環境のベースを作る「デトックス・フェーズ」と、腸内細菌を育てる「菌育フェーズ」が設けられ、フードプランナー／管理栄養士、岸村康代先生と株式会社ティップネスがそれぞれ監修した食事とエクササイズで構成されています。発酵性食物繊維を豊富に含む小麦ブランシリアルを使ったメニューとエクササイズを5日間、これを2フェーズ実践する計10日間で腸能力を高めるプログラムになっています。



<https://www.allbran-campaign.jp/10days-challenge/>

■【美味しく腸能力アップ始めよう】腸内環境改善をサポートするオールブランの発酵性食物繊維とは？

発酵性食物繊維とは、腸内細菌によって発酵されやすい食物繊維を指します。腸に棲む善玉菌のエサとなり腸内で発酵（分解）されることにより、腸内環境を整える酪酸などの短鎖脂肪酸を発生させます。発酵性食物繊維は、穀物や根菜などの食品に多く含まれ、オールブランシリーズの原料となっている小麦ふすま（ブラン）にも「アラビノキシラン」と呼ばれる発酵性食物繊維が1食あたり2.1g～4.2g*含まれています。継続的な摂取により腸内環境が改善される機能性表示食品のため、これから“腸活”を始めたい方や、健康を意識した食事を摂りたい方におすすめです。手軽に食べられるので、朝食はもちろん、おうち時間や在宅勤務の間食にも最適です。牛乳や豆乳、ヨーグルトはもちろん、様々なアレンジレシピと一緒に楽しみください。

*下記商品（オールブラン フルーツミックス）における発酵性食物繊維含有量は2.1gとなります。



善玉菌のエサとなる「オールブラン」の発酵性食物繊維（アラビノキシラン）