

2021年1月28日
日本ケロッグ合同会社

【誕生！腸能力おやつ】ほっとひといきつきながら、おやつ感覚で美味しく腸内環境改善！ 「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」1月下旬より新発売 ブランドアンバサダー 安達祐実さん出演のWEB 動画「安達教授のおやつ論」が本日公開 ～発売前に本製品が当たる Twitter キャンペーンも本日よりスタート～

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、2020年4月に機能性表示食品としてリニューアルした「オールブラン」シリーズより、間食やおやつにそのままつまんで食べても美味しい「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」を全国のスーパー、ドラッグストアなどにて販売いたします。（一部取り扱いのない店舗がございます。）さらに、国民的女優 安達祐実さんが出演するWEB 動画「安達教授のおやつ論」篇を1月28日（木）よりケロッグ公式 YouTube にて公開いたします。（URL：<https://youtu.be/QTgizX-ykmM>）



■【間食で腸内環境改善！】発酵性食物繊維が豊富な「ブランリッチ」がビターなチョコレート風味に！

「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」は、発酵性食物繊維（P4 参照）が豊富に含まれているファイバースティック形状の「オールブラン ブランリッチ」をビターなチョコレート風味にコーティングした製品です。「味を楽しめない」というイメージがあったオールブランを、チョコレート風味に仕上げ、美味しさを追求しました。朝食はもちろん、そのまま間食におやつ感覚で食べながら腸内環境を改善できるため、おうち時間や在宅勤務の間食にオススメです。さらに、本製品は機能性表示食品のため、“機能性おやつ”としてお楽しみいただけるので、間食はしたいけど、健康を意識したい方や、腸活をしたい方にもピッタリです。ほっと一息つきたい時には、コーヒーなどと一緒につまんで召し上がってみてください。



【製品概要】

製 品 名	オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ
内 容 量	200g
食 物 繊 維 量 ※	8.4g
発 酵 性 食 物 繊 維 ※ (アラビノキシラン量)	2.1g
価 格	オープン価格
発 売 日	2021年1月下旬

※1食（40g）あたり

■ブランドアンバサダー 安達祐実さんが出演する WEB 動画「安達教授のおやつ論」を 1 月 28 日(木)より公式 YouTube にて公開！

「オールブラン」シリーズのアンバサダーを務める国民的女優 安達祐実さんが出演する WEB 動画「安達教授のおやつ論」を 1 月 28 日（木）より公式 YouTube にて公開いたします。

<概要>

動画タイトル：「安達教授のおやつ論」

公開日：2021 年 1 月 28 日（木）

YouTube リンク：<https://youtu.be/QTgizX-ykmM>

■「安達教授のおやつ論」篇 ストーリーボード



安達：
ご存知でしょうか。
世の中には 2 種類のおやつが
あることを・・



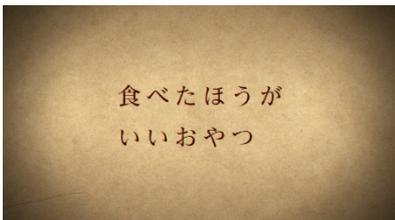
安達：
我慢するより
腸にいいなんて・・



「罪なおやつ」
そして、



ダンッ！！



「食べた方が良いおやつ」



安達：
ファンタスティック！！



安達：
うんうん、美味しい。
あ、失礼
我々はこれをこう呼んでいます。



NA：
ケロッグ オールブラン
ほっといときショコラ



安達：
「腸能力おやつ」と・・



安達さん：
ん～



NA：
発酵性食物繊維が
腸内環境を改善し、



NA：
キャンペーン中

■本製品が抽選で 10,000 名様に当たる Twitter キャンペーンも開催！

「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」が当たる Twitter キャンペーンを 2 月 12 日（金）より開催いたします。
<キャンペーン概要>

- ・キャンペーン名 : 「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」が当たる！キャンペーン
- ・キャンペーン期間 : 2 月 12 日（金）12:00～3 月 7 日（日）23:59
- ・当選人数 : 10,000 名
- ・応募方法

キャンペーンページの応募フォームから応募できます。

https://www.kelloggs.jp/ja_JP/brands/all-bran/campaign2021

※当選のご連絡は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

■プレゼント内容

オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ 40g

約 10 人に 1 人には、200g の実製品が当たる！



※試供品のため、非売品です。

■キャンペーンに関するお問合せ

「10,000 人に当たる！オールブラン 腸能力おやつ」キャンペーン事務局

メールアドレス : kelloggs_2021BCtwittercp@precam.com

受付時間 : 土日祝日を除く 10:00-17:00

受付期間 : 2021 年 2 月 12 日（金）12:00～2021 年 3 月 31 日（水）17:00

※メールをお送り頂く際には、「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」キャンペーンとご記載ください。

【製品詳細ページ】

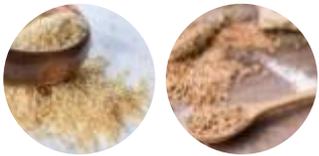
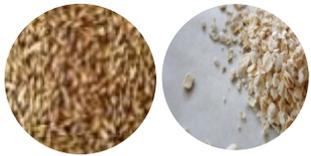
https://www.kelloggs.jp/ja_JP/products/all-bran-branrich-chocolat.html

【オールブランスペシャルサイト】

https://www.allbran.jp/ja_JP/special

■ 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

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ます。小麦や玄米の「ぬか（ブラン）」部分に含まれる「アラビノキシラン」、大麦やオーツ麦に含まれる「βグルカン」、ごぼうや玉ねぎなどに含まれる「イヌリン」、フルーツ類に含まれる「ペクチン」などが代表的な発酵性食物繊維です。

<p>玄米・小麦のふすま など 穀類</p>  <p>アラビノキシラン</p>	<p>大麦・オーツ麦など 穀類</p>  <p>βグルカン</p>	<p>玉ねぎ・ごぼうなど 根菜類</p>  <p>イヌリン</p>	<p>キウイなどフルーツ類</p>  <p>ペクチン</p>
--	--	---	---

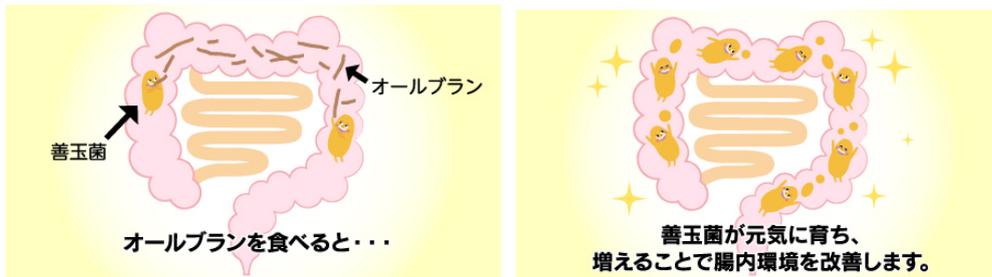
■ 善玉菌のエサとなる！発酵性食物繊維アラビノキシランとは？

「ケロッグ オールブラン」の「ブラン」は小麦の外皮部分のことで、「小麦ふすま」ともよばれています。この「ブラン」には、アラビノキシランとよばれる発酵性の食物繊維が多く含まれています。発酵性食物繊維アラビノキシランは、腸内細菌のエサとなり、その働きを活性化させます。継続的な摂取により善玉菌とよばれる腸内の酪酸菌を増やし、酪酸を増加させることにより、腸内環境を改善することが報告されています。

小麦に占めるブランの割合は約 15%ですが、一般に「小麦粉」と呼ばれているものは製粉の過程で、栄養価の高い「ブラン」の部分が取り除かれてしまうのです。「オールブラン」は、このブランを主原料としており、他の主要な主食と比べても非常に多くの発酵性食物繊維を含んでいます。



小麦ブランとは？



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）