

2022年9月14日
日本ケロッグ合同会社



まるで白米ごはん！？米化オートミールを加速 玄米、白米、雑穀米に続く、“第4”のごはん 「粒感しっかり オートミールごはん」9月中旬より新発売！ 炊き立てごはんのような“しっかり粒感”、“ふっくらモチモチ感”を再現

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、栄養価に優れ、ヘルシーな毎日の主食として活用でき、アレンジの幅広さなどから昨年の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいている「ケロッグ オートミール」ブランドより、「粒感しっかり オートミールごはん」を9月中旬より全国のスーパー、ドラッグストアなどにて新発売いたします。本製品は、オーツ麦の中でも粒が大きく、クセがないことが特長のロールドオーツ2種を配合。しっかり粒感が特長のロールドオーツと、甘さと粘り気、ふっくらモチモチ感の特長を持つロールドオーツ、異なる2種をごはん化に最適な黄金比で配合することで、レンジで簡単に炊き立てごはんのような甘みと食感をお楽しみいただける製品となっております。
（一部取り扱いの無い店舗がございます）



■まるで炊き立てごはん！？お箸で食べる“粒感しっかりオートミールごはん”

2021年4月に発売した「ケロッグ オートミール」や、2022年3月に発売した「ケロッグ プロテイン オートミール」は、コロナ禍の健康意識向上を背景に、ヘルシーで栄養価に優れ、手軽にアレンジできる汎用性の高さから、ごはんなど主食の代わりとしてお召し上がりいただくなど、発売以来多くのお客様にご愛顧いただいております。

オートミール市場はここ1年で急速に伸長し、オートミールの認知は9割まで高まっているものの、「オートミールを直近1年間で食べたことがある」と回答した人は約1割^{*1}と低く、依然として成長ポテンシャルの高いセグメントとなっております。さらに、喫食者は若年層から中高年層へと広がりを見せており^{*2}、幅広い年齢層の方々にお召し上がりいただくようになりました。

今回新発売となる「粒感しっかり オートミールごはん」は、炊いたごはんの食感、味わいを手軽にレンジ調理のオートミールで再現できるよう、特長の異なるロールドオーツ2種をブレンドしました。1つは、ごはんのようなしっかり粒感が特長のロールドオーツ。もう一つは、甘さと粘り気、ふっくらモチモチ感が特長のロールドオーツを、“ごはん化”に最適な黄金比で配合し、炊き立てのごはんのような甘みと食感を実現させました。そのため、お粥やリゾットなど柔らかい食感のアレンジに合うこれまでのインスタントオートミールに対し、本製品はまるでごはんのように粒感がしっかり感じられるため、ごはん化したそのままで和食やカレー、丼物等と非常に相性が良く、まさにお箸で食べるオートミールを実現しました。お米に合うものと合わせると、よりお米の食感を感じていただけます。

オートミールに興味はあるものの食べ方がよく分からない、おいしくなさそうというイメージをお持ちで、これまで手が伸びなかった方にも、おいしい毎日の主食としてお試しいただきやすい製品となっております。さらに、これまでのオートミール商品と同様に、発酵性食物繊維が含まれており、白米ごはんと比べて糖質60%オフ、食物繊維6倍^{*3}で、糖質は抑えつつ食物繊維がとれるなど、日々のヘルシーな主食としてもぴったりで、健康が気になる中高年のお客様にもぜひおすすめしたい商品となっております。

*1 ケロッグが実施した定量調査（2022.3）、SCI より

*2 SCI より

*3 本品 1 食分(30g)に対して、白米ごはん 1 杯分(150g)を比較した場合

白米ごはんの栄養成分値：日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)「水稲めし/精白米/うるち米」

■ 電子レンジで簡単調理！炊き立てのごはんのような甘味とふっくらモチモチ食感に！

- ① 製品大さじ 4 杯（30g）と水 50ml を大きめの容器に入れ混ぜる
- ② 1 分程置く(吸水させる)
- ③ ラップをせずに 500W で 1 分半加熱し、さっくり混ぜる(ほぐす)

ごはん化の方法

<p>粒感しっかりオートミールごはん 大さじ 4 杯 (30g)</p> 	<p>水 50ml に 1 分間浸す</p> 	<p>電子レンジ (500W) で 1 分 30 秒 <small>(ラップはかけず、口が広い大きめの深い器に入れます)</small> さっくり混ぜる</p>  <p style="font-size: small; color: red;">吹きこぼれに注意</p>
--	--	--



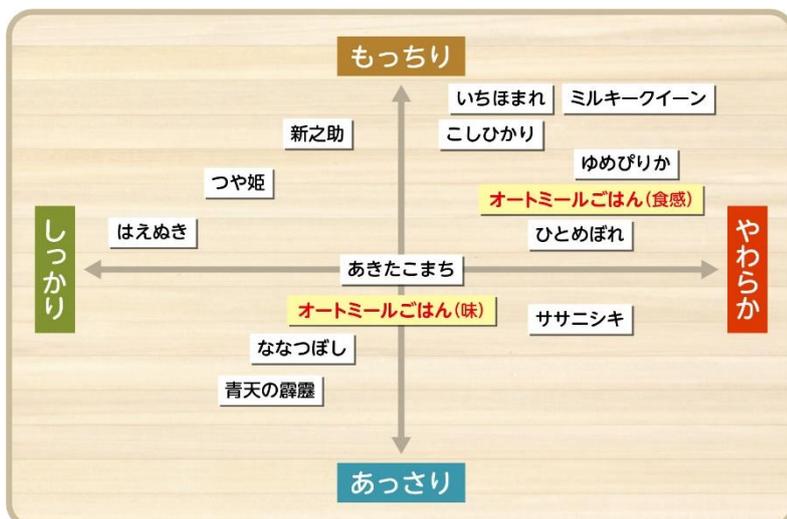
<オートミールごはんを使ったカレーと親子丼>



ケロッグ オートミール レシピサイトでは、アレンジレシピを多数紹介しておりますので、ダイエット時の食事としてはもちろん、健康生活の主食として活用してみたいかがでしょうか。

アレンジレシピ特設サイト (https://www.kelloggs.jp/ja_JP/recipe/oatmeal/oatmealgoohan.html)

■ 白米品種との比較” オートミールごはん”のプロット図



五ツ星お米マイスター
西島 豊造氏作成

【西島豊造氏プロフィール】

東京都目黒区の米穀店、株式会社スズノブ代表取締役。「JA 四万十厳選にこまる」ブランド化アドバイザー。島根県「島根米」こだわり米部門アドバイザー。お米マイスター。地域ブランド米による地域活性化に尽力し、多数のメディアで発信している。

【製品概要】

製 品 名	粒感しっかり オートミールごはん
内 容 量	300g
糖 質 量 ※	16.8g
食 物 繊 維 量 ※	3.2g
価 格	オープン価格
発 売 日	2022 年 9 月中旬

※1食 (30g) あたり

■企業コラボレーション

① 吉本興業株式会社様「社員食堂でのオートミールごはん導入」

吉本興業株式会社様とコラボレーションし、社員食堂で提供する定食のご飯を白米、五穀米に加えて、粒感しっかり オートミールごはんを追加し、お好みに合わせて選択できる形で提供いただきます。

・提供内容：定食メニューの主食として、粒感しっかりオートミールごはんを提供*

*白米、五穀米、粒感しっかり オートミールごはんの3種から選択

・実施期間：10月3日（月）～10月31日（月）の月・水・金

・提供時間：12時～16時

・実施店舗：吉本興業株式会社東京本部 社員食堂 Munch Lunch（マンチ ランチ）



② スーパーマーケット オオゼキ様「カレーライスのお米をオートミールごはんにアレンジ」

東京都、千葉県、神奈川県で展開するスーパーマーケット「オオゼキ」様では、総菜売り場コーナーにおけるカレーライスでお米の代わりに、粒感しっかり オートミールごはんを使用した商品の発売を通じて、手軽にすぐに美食できる機会を提供いただきます。

・メニュー名：オートミール&カレープレート

・実施期間：9/14（水）～9/30（金）

・実施店舗※：千歳烏山店、門仲牡丹店、菊川店、松原店

・価格：498円（税抜）

※9/14（水）開始時点



■スーパーマーケットとの取り組み

本製品は、一部スーパーマーケットのお米売り場でも販売を予定しております。日頃は白米を召し上がっている方へ、オートミールごはんも選択肢の一つとして認知いただくとともに、トライアルを促進していきます。

【人気料理家「ぐっち夫婦」が出演する YouTube 動画も公開！】

「日々の暮らしを楽しく美味しく。ちょっとおしゃれに。」をコンセプトに各種メディアや SNS で人気沸騰中の「ぐっち夫婦」が出演する YouTube 動画も 9 月 14 日よりケロッグ公式 YouTube にて公開いたします。動画内では、お二人がオートミールごはんを食べながら感想を言い合うシーンやレンジで簡単調理できる点も紹介されています。

YouTube リンク : <https://youtu.be/z5nVYeavLJ8>

【ぐっち夫婦考案の「ソーセージカレーピラフ」】

<材料 (1 人分) >

・粒感しっかり オートミールごはん	大さじ 8 (60g)
・水	大さじ 4
・ウインナー	2 本
・パプリカ (赤)	1/4 個
・玉ねぎ	1/4 個
・ピーマン	1 個
・レモンのくし切り	1/8 個
・粗びき黒こしょう	少々
* オリーブオイル	小さじ 1
* カレー粉	小さじ 1/3
* 顆粒コンソメ	小さじ 1/2
* 塩・こしょう	少々



ソーセージカレーピラフ

<作り方>

- ① 耐熱ボウルにオートミールごはん和水を合わせ1分おく
- ② ウインナーは斜め切りに、パプリカ、玉ねぎ、ピーマンはみじん切りにする
- ③ ①に*を加えてよく混ぜ、②を加えてよく混ぜる。ラップをせずにレンジ (500w) で5分加熱する。
- ④ レンジから取り出し、ほろほろになるようによく混ぜる。皿に盛ってレモンを添え、粗びき黒こしょうを振る。

ぐっち夫婦考案の「ソーセージカレーピラフ」の他にもおすすめアレンジレシピを、ケロッグ公式 YouTube にて紹介しております。

ソーセージカレーピラフ : <https://youtu.be/uFGi2EFKvZY>

親子丼&チャーハン : https://youtu.be/_ffjVrNOSyY

【ぐっち夫婦プロフィール】

夫 Tatsuya、妻 SHINO の夫婦で料理家として活動。

「日々の暮らしを楽しく美味しく。ちょっとおしゃれに」をモットーに、ライフスタイルに寄り添うレシピを考案し発信している。書籍出版の他、雑誌やテレビ出演、メディア連載の他、イベントにも多数出演し、オンライン料理教室も開催。YouTube チャンネル「YouTube ふたりごはん【料理家ぐっち夫婦の料理チャンネル】」など SNS の総フォロワー数は 100 万人以上を誇る。



【SNS キャンペーン情報】

キャンペーン名 : 「粒感しっかり オートミールごはん」が 100 名に当たるキャンペーン

キャンペーン期間 : 2022 年 9 月 14 日 (水) 12 : 00 ~ 9 月 20 日 (火) 23 : 59

賞品 : 粒感しっかり オートミールごはん 1 袋

当選人数 : 100 名

応募方法 : 日本ケロッグ公式 Twitter をフォローのうえ、該当投稿をリツイートで応募完了。当選者には後日応募時のアカウントへ DM でご連絡。

ケロッグ公式 Twitter : @KelloggsJP (<https://twitter.com/KelloggsJP>)

参考：【ケロッグ オートミールが「食と健康アワード 2022」で優秀賞を受賞】

日本ケロッグが展開する、「ケロッグ オートミール」が一般社団法人日本チェーンドラッグストア協会（JACDS）主催、「食と健康アワード 2022」の健康食品・一般食品部門において、優秀賞を受賞しました。「食と健康アワード」とは、JACDS 主催により、“食と健康”カテゴリーの創造と健康維持増進を目的に、優れた商品・素材を表彰する企画です。この度の「食と健康アワード 2022」では、ドラッグストアで売れている・売れるべき商品や素材が 152 品目エントリーし、2 次選考を経て、JACDS 正会員・賛助会員らで構成される選考委員 7 人による最終選考で大賞 1 商品、準大賞 3 商品、特別賞 3 商品、優秀賞 45 商品の全 52 商品が表彰されました。



■日本ケロッグ 60 周年のコンセプト「実れ、いい朝、いい人生」

日本ケロッグは、1962 年に米国ケロッグ本社が 100%出資の日本法人として設立され、2022 年に 60 周年を迎えました。ケロッグの始まりは、創設者 W.K.ケロッグ氏と医学博士でもある兄の J.H.ケロッグ氏が営んでいた療養所です。そこに集まる人々のために、栄養豊富な穀物を使い、健康に良い食品を提供したい想いで開発したのがグラノーラやコーンフレーク、オールブランなどのシリアル製品でした。

そのケロッグが日本に進出して今年で 60 年。創業当時の想いはそのままに、常に時代に合ったおいしさ・手軽さ・健康価値を、お子様から大人までそれぞれのニーズに沿って提供するために進化してきました。体だけでなく、心まで。そして朝だけでなく、その先続く一日、一生まで皆さまを元気にできるように、これからもケロッグは、穀物のまだ見ぬ可能性を引き出していきます。

また、創業者の W.K.ケロッグ氏は、当時から先進的な思想と社会貢献に対する強い想いを持っており、事業の推進だけでなく、ケロッグ財団を立ち上げて恵まれない子供たちをサポートするなど、現在の SDGs の先駆けとも言える存在でした。こうしたケロッグ氏の遺志を受け継ぎながら、現在ケロッグでは、飢餓や気候変動に伴う食糧問題解決に向けてグローバルで取り組んでいる支援プログラム“Better Days™”を柱に、ビジネスの成長だけでなく、社会貢献活動を会社の重要な戦略として位置付けて活動をしています。

我々がビジョンとして掲げている「世界中の人々が食だけでなく、心まで満たされる善良で、正しい社会」の実現に向け、60 周年を機にさらなる進化を目指します。

世界的な食品メーカー“ケロッグ”について

食品とブランドを通じて、世界に豊かさとお楽しみを提供することを使命としています。

1894 年にケロッグ社の創設者である W.K.ケロッグが米国ミシガン州バトルクリークにおいて、療養所の人々のために食物繊維が豊富な穀物を材料に、食べやすく栄養が豊富な食品としてシリアルの原形となる「グラノーラ」を発明してから 1 世紀以上を経た現在では、180 カ国以上で事業を展開する世界的な食品メーカーとなっています。1906 年の会社設立から 116 年にわたりケロッグのシリアルは世界各国においてご支持をいただいております。米国ケロッグ社 100%出資の日本法人となる日本ケロッグは 1962 年に設立されました。1963 年の「コーンフレーク」、「コーンフロスト（現：コーンフロスティ）」の発売以来、半世紀以上にわたって、太陽と大地の恵みを受けて育った、玄米、小麦、大麦、とうもろこしなどの穀物のエネルギーと、バランスのよい栄養がたっぷり詰まったシリアルを日本の朝の食卓にお届けすることを通じて、お客様の気持ち良い一日のスタートを応援しています。

ケロッグ公式 SNS

新製品、コラボレーションメニューやイベント情報など、随時ケロッグのお得な情報を発信していきます。



Twitter アカウント (@KelloggsJP)
<https://twitter.com/KelloggsJP>



Instagram アカウント (@kellogg_japan_official)
https://www.instagram.com/kellogg_japan_official/



YouTube アカウント (日本ケロッグ公式チャンネル)
https://www.youtube.com/channel/UCtcGzOB_S4hwB6eDjJQxJVg/featured

■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 土日祝日除く>