

2023 年 5 月 29 日

日本ケロッグ合同会社

腸内環境改善と免疫ケアをサポートする、ダブルヘルスクレームの機能性表示食品 「オールブラン 免疫ケア」6 月 26 日（月）より新発売！ ～オールブランとして初の免疫ケア成分「プラズマ乳酸菌」をプラス～

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）と、キリンホールディングス株式会社（本社：東京都中野区、社長：磯崎功典）は、オールブランの新たなラインアップとして、キリングループの独自素材「プラズマ乳酸菌」と、小麦ブラン由来の「発酵性食物繊維」であるアラビノキシランを配合した、ダブルヘルスクレームの機能性表示食品「オールブラン 免疫ケア」を 6 月 26 日（月）よりアマゾン EC サイトで新発売します。



■「オールブラン 免疫ケア」について

① 商品特長

免疫ケアと腸内環境改善 今こそとりたいダブルの機能性

- ・免疫ケアと同時に腸内環境改善もできる*シリアルなので、食事として取り入れていただくことができます。
- ・1 食（60 g）あたり「プラズマ乳酸菌」1,000 億個を摂取できます。
- ・毎日おいしく続けられるザクザク食感のブランフ레이크がベースで、3 種のドライフルーツも入り、満足感のある味わいです。

*プラズマ乳酸菌およびアラビノキシランの効果による

② パッケージデザイン

- ・「免疫ケア」のシンボルであるブルーを活用し、お客様に一目で「免疫ケア」商品だと伝わるパッケージデザインに仕上げました。
- ・腸内環境改善と免疫ケアのダブルの機能があることがお客様に伝わるよう、パッケージ中央に横並びで特長を整理しました。

体調管理への意識が高まる中、FiNC 総研調べによると、腸活を行っている人の約半数にあたる 49.6%が「免疫」に高い関心を寄せている※1 ことが分かりました。ケロッグとキリンは、この健康課題を解決すべく、食物繊維が豊富で腸内環境改善に適した商品として世界中のお客様から支持いただいている「オールブラン」シリーズに、「プラズマ乳酸菌」を配合した「オールブラン 免疫ケア」を共同開発しました。当商品は、腸内環境の改善及びお腹の調子を整える小麦ブラン由来の発酵性食物繊維である「アラビノキシラン」と、健康な人の免疫機能の維持に役立つ「プラズマ乳酸菌」を配合したダブルヘルスクレームの機能性表示食品です。日々の食事として、おいしく取り入れられる「オールブラン」に、「プラズマ乳酸菌」の機能を付加することで、腸内環境と免疫ケアのさらなる日常化・習慣化を図ります。

※1 FiNC 総研調べ n=3,684、調査時期：2021 年 8 月

【製品概要】

製品名	オールブラン 免疫ケア
エネルギー	219kcal
食物繊維	8.3g
たんぱく質	4.8g
脂質	1.5g
炭水化物	50.8g
食塩相当量	0.7g
内容量	280g
参考小売価格	オープン価格
発売日	2023 年 6 月 26 日（月）
発売地域	アマゾン EC サイトにて先行販売

機能性関与成分：

小麦ブラン由来アラビノキシラン 2.1g/60g あたり

プラズマ乳酸菌（*L. lactis* strain Plasma）1,000 億個/60g あたり

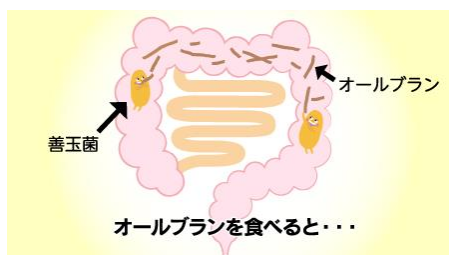
栄養成分表示（1 食 60g 当たり）

機能性表示食品：H785

■ 善玉菌のエサとなる！小麦ブラン由来の発酵性食物繊維（アラビノキシラン）とは？

オールブランの主原料である「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。



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）



小麦ブランとは？

■ 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シリアル”「ブランフレーク」として米国で誕生しました。以来、100 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、人々の腸の健康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。食物繊維のもつ腸内環境改善のチカラが次々と明らかになるなか、2020 年、機能性表示食品として進化をスタートさせました。オールブランに含まれるアラビノキシランが継続的な摂取を続けることで、便秘改善はもちろん、善玉菌と呼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。

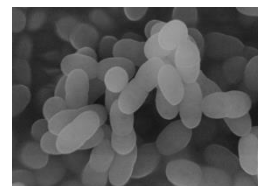


オールブラン ブランリッチ オールブラン ブランフレーク オールブラン フルーツミックス オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ オールブラン ブランチョコフレーク

■「プラズマ乳酸菌」とは

「プラズマ乳酸菌」は、健康な人の免疫の維持をサポートする乳酸菌です。世界で初めて※2 免疫の司令塔 pDC（プラズマサイトイド樹状細胞）に働きかけることが論文で報告されています。キリンホールディングス、小岩井乳業、協和発酵バイオが共同で研究を進め、国内外の大学・研究機関の協力のもと、これまで多数の論文・学会発表を行っています。

※2 ヒトで pDC に働きかけることが世界で初めて論文報告された乳酸菌
(PubMed 及び医学中央雑誌 Web の掲載情報に基づく)



プラズマ乳酸菌

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、世界に豊かさと楽しさ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前原となる「グラノーズ」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 117 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。



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



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

■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>