

2023年8月29日
日本ケロッグ合同会社

「素材まるごとグラノラ」シリーズから、こだわりのプレミアムラインが新登場 「素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100%^{*1}」 9月4日（月）より新発売！ まるごとオーツ麦と産地にこだわった具材を贅沢に使用 素材そのもののおいさと栄養を楽しめる

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、全粒穀物（全粒オーツ麦）100%^{*1}とこだわりの素材をたっぷり使用した「素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100%^{*1} 贅沢ナッツミックス&ラズベリー」「素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100%^{*1} 香ばし黒豆・小豆」を9月4日（月）より新発売します。

本製品は、近年健康志向が高まる中、素材そのもののおいしさや栄養を楽しみたい、というニーズが高まっていることを受け、「おいしさまるごと」「栄養まるごと」「自然まるごと」をコンセプトに、昨年6月の発売以降多くのお客様にご好評いただいている「素材まるごとグラノラシリーズ」のプレミアムラインとして誕生しました。



素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100%^{*1}
贅沢ナッツミックス&ラズベリー



素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100%^{*1}
香ばし黒豆・小豆

■ 全粒穀物と産地にこだわった素材のおいさと栄養を楽しめるこだわりのグラノラ

① 食物繊維が豊富でたんぱく質もとれる全粒穀物（全粒オーツ麦）100%^{*1} 使用

素材そのものの“おいしさ”と、その“栄養”まるごとをお楽しみいただけるようベースとなるグラノラには全粒穀物（全粒オーツ麦）を100%^{*1}使用しております。苦味と甘味を併せ持つ糖蜜とココナッツフレーバーを加えることで、全粒穀物のもつ独特な苦みと粉っぽさをカバーしつつも活かし、ビスケットのような食べやすさに仕上げました。また全粒穀物由来の栄養に加え、鉄分や5種のビタミン(D、B₁、B₂、B₆、葉酸)、1食10g以上のたんぱく質(40g + 牛乳200mL)を摂ることができます。

② 産地にこだわった具材を贅沢に使用

ヨーロッパ産の全粒オーツ麦をはじめ、トルコ産のヘーゼルナッツ、北海道産の黒豆・小豆など産地にこだわった具材を贅沢にたっぷり使用しており、具材には加糖などの加工をしていないため、素材そのものの味をお楽しみいただけます。

③ 中身が「見える」透明窓付きパッケージ

プレミアム感が伝わるシンプルで重厚な色使いとマットな質感で高級感溢れる上質なデザインを採用し、表面には透明窓を付けることで、中のフードがしっかり見える状態になっています。1人分の食事にも使いやすい280gの少量パックで、ヨーグルトにかけたり、サラダにトッピングしたり、手軽に食事に取り入れていただけます。

【製品情報】

製品名	素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100% ^{*1} 贅沢ナッツミックス&ラズベリー	素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100% ^{*1} 香ばし黒豆・小豆
内容量	280g	
食物繊維 ^{*2}	2.8g	3.0g
たんぱく質 ^{*3}	10.8g	11.2g
参考小売価格	オープン価格	
発売日	2023年9月4日	

*1 全穀類に占める割合

*2 1食 40gあたりの量

*3 日本食品標準成分表 2020 に基づいて計算。1食分(40g)+普通牛乳 200g に含まれるたんぱく質量

■ 選べる 2 種類のラインナップ

① 素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100%^{*1} 贅沢ナッツミックス&ラズベリー

ヨーロッパ産の全粒穀物 100%^{*1} のグラノラに、トルコ産のヘーゼルナッツ、ローストしたまるごとのアーモンド、パンプキンシードを加え、甘酸っぱいベリーをミックスし華やかさを加えた洋風フレーバーとなっています。



② 素材まるごとグラノラ PREMIUM 全粒穀物 100%^{*1} 香ばし黒豆・小豆

ヨーロッパ産の全粒穀物 100%^{*1} のグラノラに、北海道産の黒豆・小豆を加えた、和風フレーバーとなっています。黒豆と小豆とオーツの優しい甘さの絶妙なコンビネーションをお楽しみいただけます。



*1 全穀類に占める割合

■ 栄養価に優れた「全粒穀物」とは？

精製し、主に胚乳のみを使用する「精製穀物」とは異なり、「全粒穀物」には胚芽・胚乳・外皮のすべてが含まれます。胚芽や外皮が取り除かれていない分、全粒穀物は精白された穀物より多くの栄養を含みます。

■ 素材まるごとグラノラシリーズについて

「素材まるごとグラノラ」シリーズは、素材一つ一つの良さを最大限に活かしたグラノラです。3つの「まるごと」をコンセプトに、素材そのものの味や食感を楽しめるように改良を重ね作り上げました。

「“おいしさ”まるごと」：素材本来の食感や香りを楽しんでいただくため、粒をそのまま伸ばして焼き上げたコーンフレークや、穀物をそのまま膨らませたオーツ麦パフ、小麦など穀物も具材も可能な限り手を加えず使用しています。

「“栄養”まるごと」：精製した穀物より多くの栄養を含む全粒オーツ麦をグラノラ素材の主原料としています。

「“自然”まるごと」：太陽と大地の恵みを受けて育った穀物を使用。



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形となる「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



X 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>