

2024 年 3 月 19 日

日本ケロッグ合同会社

日本ケロッグ 素材まるごとグラノラシリーズ最大の脂質オフ率 70%*1を実現！**「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」****3 月 25 日（月）より新発売****同シリーズの「素材まるごとグラノラ 糖質オフ」もパッケージをリニューアル**

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、日本ケロッグ 素材まるごとグラノラシリーズ最大の脂質オフ率を実現した「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」を 3 月 25 日（月）より新発売します。「素材まるごとグラノラ 脂質ハーフ」に改良を重ね、1 食あたりの脂質が 0.8g と、脂質 70%カット*1を実現しました。また、新製品発売に伴って、「素材まるごとグラノラ 糖質オフ」のパッケージもリニューアルします。どちらもホテルニューオータニ監修の味わいで、脂質・糖質が気になるけれど、おいしさを我慢したくない方にぴったりの製品です。



■ 日本ケロッグ 素材まるごとグラノラシリーズ最大の脂質 70%オフ*1を実現！おいしさとヘルシーさを両立した新製品

今回発売する「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」は、2022 年の発売から愛されてきたホテルニューオータニ監修の「素材まるごとグラノラ 脂質ハーフ」の脂質オフ率を、70%*1にパワーアップさせた素材まるごとグラノラシリーズからの新製品です。健康維持のために脂質の摂りすぎは抑えたいけれど、おいしさも妥協したくない方におすすめです。

① 1 食（40g）あたりの脂質量は 0.8g！

本製品 1 食（40g）あたりに含まれている脂質量は 0.8g と、日本ケロッグ 素材まるごとグラノラシリーズ最大の脂質 70%オフ*1を実現しました。脂質を多く含むオーツ麦*2をすべて大麦に変更し、度々の改良を重ねて植物油脂を削減したレシピを生み出した結果、大幅な脂質量の削減を達成しました。

② お家で簡単にホテル監修の味わいを楽しめる！

本製品は、ホテルニューオータニの中島総料理長監修のもと、脂質 70%オフ*1でも満足できるおいしさを実現しました。大麦の使用に加え、製造するうえで必要最低限の油を用いることで、すっきり爽やかなグラノラに仕立てました。穀物においても、グラノラ専用開発したミニフレークの構成比にこだわり、穀物同士の結着を弱めることで、軽やかな食感を実現しました。さらに、パイナップルを増量し*3、酸味を引き上げて、バランスのいい味わいに仕上げました。お家でも、時間をかけず、手軽にホテルシェフお墨付きの味を楽しめる、近年注目を集めているタイパ抜群*4の製品です。

*1 当社「素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご」との比較

*2 大麦の約 3～4 倍の脂質を含む

*3 当社「素材まるごとグラノラ 脂質ハーフ」との比較

*4 タイムパフォーマンス。費やした時間に対する満足度を示す

③ 5 種のビタミン配合！栄養バランスも抜群

本製品には、5 種のビタミン（ビタミン B1、ビタミン B2、ビタミン B6、葉酸、ビタミン D）が含まれています。それに加え、鉄分や食物繊維なども含有しており、栄養バランスも満点です。忙しい日々のなかでも健康的な食生活を諦めたくない方々におすすめの製品です。

■ 製品情報

製品名	素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ
内容量	400g
エネルギー*5	152kcal
脂質*5	0.8g
コレステロール*5	0mg
参考小売価格	オープン価格
発売日	2024 年 3 月 25 日
ブランドサイト	https://www.kelloggs.com/ja-jp/products/granola/wholesome-granola-low-fat-fruit.html

*5 本製品 1 食分（40g）当たり

■ ホテルニューオータニ監修のおいしさを訴求！「素材まるごとグラノラ 糖質オフ」のパッケージもリニューアル

「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」の新発売に伴って、既存製品である「素材まるごとグラノラ 糖質オフ」のパッケージデザインをリニューアルします。「素材まるごとグラノラ 糖質オフ」も、新製品同様、ホテルニューオータニ中島総料理長が監修した製品であり、糖質オフ*1でありながら、香ばしく焼き上げたグラノラに 3 種の異なるチョコレートとさわやかな酸味のラズベリーを加えた味わいが人気の製品です。



■ 製品情報

製品名	素材まるごとグラノラ 糖質オフ
内容量	340g
エネルギー*5	166kcal
糖質*5	22.5g
コレステロール*5	0mg
参考小売価格	オープン価格
ブランドサイト	https://www.kelloggs.com/ja-jp/products/granola/wholesome-granola-carb-off-chocolate-raspberry.html

■ホテルニューオータニ中島総料理長とリニューアル製品の開発秘話

ホテルニューオータニは、2024 年 9 月に開業 60 周年を迎える老舗ホテルです。以前より「グラノラハーフ」シリーズの監修を務めるホテルニューオータニの中島総料理長は、「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」について、以下のようにコメントしています。



中島総料理長コメント：

素材にこだわった全粒大麦と、グラノラ専用の小さ目フレークによるリズミカルな食感が楽しめます。また、フルーツの酸味と香りが口いっぱいに広がります。おいしさは変わらず、脂質 70%オフでお楽しみください。

中島総料理長監修のもと、現行製品のおいしさや華やかな香りを保つために、甘味やフレーバー、フルーツの量などを細部にわたって調節しました。試行錯誤を繰り返した結果、現行製品から脂質をさらにカットしながら、変わらない華やかな味わいのグラノラが完成しました。

■「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」発売を記念した新 TVCM の発表

「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」の発売と「素材まるごとグラノラ 糖質オフ」のパッケージリニューアルを記念した新 TVCM が、4 月 5 日（金）より放送開始します。CM 内ではホテルニューオータニ中島総料理長監修のもと、脂質 70%オフ*¹でありながら、料理研究家 100 名に認められた*⁶新製品のおいしさを訴求しています。

*⁶ 調査主体：日本ケロッグ合同会社、調査機関：株式会社エクスクリエ
対象者：1 都 3 県の料理研究家 163 人に牛乳又は豆乳をかけた
「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」を食べてもらい、162 人が美味しいと回答
調査時期：2024 年 2 月 17 日～18 日

■抽選でホテルニューオータニのペア朝食券が当たる！素材まるごとグラノラ「#おいしさ認定」キャンペーン

新 TVCM 放送に伴って、「#おいしさ認定」キャンペーンを 4 月 5 日（金）より実施します。X 公式アカウントのキャンペーン投稿をフォロー＆リポストするだけで、抽選で 100 名様に素材まるごとグラノラ 2 製品（素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ、素材まるごとグラノラ 糖質オフ）をプレゼントします。さらに抽選で 5 組 10 名様に、東京・大阪・幕張・博多でご利用可能なホテルニューオータニのペア朝食券をプレゼントします。投稿をシェアするだけでホテルニューオータニの味わいを楽しめる、お得なキャンペーンに是非ご参加ください。

■素材まるごとグラノラ「#おいしさ認定」キャンペーン 概要

キャンペーン名：素材まるごとグラノラ「#おいしさ認定」キャンペーン

キャンペーン期間：4 月 5 日（金）～4 月 19 日（金）

賞品：グラノラ製品 2 種（素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ、素材まるごとグラノラ 糖質オフ）を
100 名様、ホテルニューオータニのペア朝食券を 5 組 10 名様

応募方法：

- ① ケロッグ X 公式アカウント「@KelloggsJP」をフォローしてください*⁷
- ② 公式アカウントから、該当の投稿をリポストしてください

*⁷ 応募には X のアカウントが必要です

■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や大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しています。



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118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>

■プレスリリースに関するお問合せ先：

日本ケロッグ PR 事務局：株式会社ブラップジャパン 小林、小泉、渡部

TEL：03-4580-9103 MOBILE：090-3670-8573(渡部) MAIL：kellogg_pr@ml.prap.co.jp

■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>