

2024 年 5 月 16 日

日本ケロッグ合同会社

発酵性食物繊維の便通改善効果を体感！

友利新さんが会長を務める「オールブラン腸活部」の
「友利会長と^{かいちょう}“快朝習慣”チャレンジ！」を 5 月 16 日（金）よりスタート
おすすめの腸活レシピを投稿する「ちよい足し快腸 AWARD」の第 3 弾も開始！

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）の主要ブランド「オールブラン」は、オンラインコミュニティ「オールブラン腸活部」にて、医師で「オールブラン」公式アンバサダーの友利新さんによる「友利会長と^{かいちょう}“快朝習慣”チャレンジ！」を 5 月 16 日（金）より実施いたします。「オールブラン腸活部」会長の友利新さんから、腸活に関する習慣を毎週発信いただき、それを部員たち（オールブラン腸活部コミュニティメンバー）が実践していくキャンペーン企画です。

また、朝食・夕食・おやつなど、様々なシーンにおける、おすすめのオールブラン「ちよい足し」*1レシピを腸活部内で投稿し、選ばれた投稿がレシピブックになる「ちよい足し快腸 AWARD」の第 3 弾も同日よりスタート。友利会長おすすめの「ちよい足し」レシピも友利新さん公式 SNS で公開いたします。

友利新さん公式 X：<https://x.com/ArataTomori>

※5 月 16 日（金）17～18 時ごろ投稿予定

この機会に、小麦ブラン由来の発酵性食物繊維（アラビノキシラン）がもつ、便通改善および腸内環境を改善する効果をぜひご体感ください。*2



*1 「オールブラン ブランリッチ」の 1 日あたりの摂取目安量は 40g

*2 小麦ブラン由来アラビノキシランは、小麦ブラン由来の発酵性食物繊維で、継続的な摂取を続けることで便通を改善し、また、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る

■「友利会長と“^{かいちょう}快朝習慣”チャレンジ！」がスタート！友利先生から出題される腸活習慣に挑戦

オールブラン好きによる、オールブラン好きのためのオンライン上のコミュニティ「オールブラン腸活部」内では、友利新さんが日頃実践している朝を気持ちよく過ごすための習慣に挑戦する「友利会長と“^{かいちょう}快朝習慣”チャレンジ！」を実施いたします。5月16日（金）～6月12日（木）の間、毎週金曜日（最終週のみ木曜日）に、友利会長から出題されるお題にチャレンジし、「オールブラン腸活部」内で投稿すると、その中から3つの投稿に「友利会長大賞」が授与されます。是非この機会に、「オールブラン腸活部」に参加し、腸活習慣を身につけるのはいかがでしょうか。



■大好評の「ちよい足し快腸 AWARD」第3弾も実施

昨年実施し大好評だった「ちよい足し快腸 AWARD」の第3弾も実施します。おすすめのオールブランの「ちよい足し」レシピを「オールブラン腸活部」内で投稿し、朝食・おやつ・晩酌など食べるシーンごとの部門、ごぼうサラダ×オールブランなど食物繊維が豊富な組み合わせの「超快腸」部門や、これまでの人生で最も感動したオールブランレシピに授けられる「人生最高オールブラン」部門など、全7部門の中で、部員投票によって選ばれたレシピにグランプリが与えられます。また、友利会長が選んだレシピには「友利会長大賞」が授与されます。選ばれたレシピは、「友利会長 x ケロッグ監修 特別レシピ集」として腸活部内で期間限定配布されます。



5月16日（金）に、友利新さん公式 SNS で、友利会長おすすめの「ちよい足し」レシピも公開いたしますのでこちらも是非ご確認ください。

友利新さん公式 X : <https://x.com/ArataTomori>

※5月16日（金）17～18 時ごろ投稿予定

【キャンペーン概要】

①友利会長と“^{かいちょう}快朝習慣”チャレンジ！

キャンペーン期間：5月16日（金）～6月12日（木）

参加方法：

- 1) 「オールブラン腸活部」に登録（無料）
- 2) 「オールブラン腸活部」内の「企画室」タブにて、“^{かいちょう}快朝習慣チャレンジ”を選択
- 3) 画面内の「やってみる」を押し、お題に回答

※5月16日（金）～6月12日（木）の毎週金曜日（最終週のみ木曜日）にお題が追加され、全5回を予定しております

【賞品】

友利会長大賞 3 名：お好きなオールブラン 1 つと、「友利会長 x ケロッグ監修 特別レシピ集」

参加者全員：友利会長 x ケロッグ監修 特別レシピ集（デジタル版）

②ちよい足し快腸 AWARD 第3弾

エントリー期間 : 5月16日(金)～6月12日(木)

投票期間 : 6月16日(月)～6月29日(日)

グランプリ発表 : 7月8日(火)

参加方法 :

＜エントリー＞

1)「オールブラン腸活部」に登録(無料)

2)「オールブラン腸活部」内の「企画室」タブにて、「ちよい足し快腸 AWARD」7部門(朝食・昼食・夕食・おやつ・晩酌・超快腸・人生最高オールブラン)の中からレシピを投稿したい部門を選択

3)自分がおいしい!と思う快腸レシピを投稿し、エントリー完了

※各部門につき1投稿まで可能

＜投票＞

1)投稿されたレシピのうち、一番おいしいと思うレシピに投票

＜グランプリ発表＞

1)運営事務局にて投票結果を集計し、グランプリを決定!

2)レシピが選ばれた腸活部員には賞品をプレゼント

【賞品】

グランプリ7名(部員投票で選ばれた各部門1名ずつ) :

好きなオールブラン1つと、「友利会長 x ケロッグ監修 特別レシピ集」

友利会長大賞3名 : お好きなオールブラン1つと、「友利会長 x ケロッグ監修 特別レシピ集」

参加者全員 : 友利会長 x ケロッグ監修 特別レシピ集(デジタル版)

■ オールブランを愛用して 10 年目！医師の友利新さんを起用した TVCM

友利新さんを起用し、発酵性食物繊維*3を豊富に含む快腸食材「オールブラン ブランリッチ」の魅力をお届けする TVCM も引き続き放映しております。

*3 小麦ブラン由来アラビノキシラン

「ケロッグ オールブラン」TVCM ストーリーボード



友利です！

で、相変わらずお通じには
何がいの？って
話なんですけど

もう試した？

快腸食材「オールブラン」

こうすればシリアルにも



発酵性食物繊維IN...！

明日の朝に

Oh～サプライズ！

ケロッグオールブラン！ぜひ！！

TVCM WEB ページ：https://youtu.be/jV__gwn2K0I

デジタル版（すっきり編）：<https://youtu.be/VAVtLTdTth8>

デジタル版（ファイヤー編）：<https://youtu.be/pnp08Ia6j9M>

■ オールブラン腸活部について

ケロッグ オールブランの新たな楽しみ方をファンと共創・流通するとともに、オールブラン好きによる、オールブラン好きのためのオンライン上のコミュニティです。コロナ禍以降、健康意識や腸活に関する関心も高まる中、「新しいオールブランの楽しみ方を知れた」「腸活部員とのやりとりが楽しくて継続的にオールブランを楽しめている」など多くの嬉しいお声も頂戴しております。「オールブラン腸活部」は、オールブランを日頃からご愛顧いただいているオールブランファンと、密にコミュニケーションを取りながらオールブランの魅力をより多くのお客様に感じていただきたいという想いから開設されました。「オールブラン腸活部」は、コミュニティサksesプラットフォーム Commune*4内で運用されています。

URL: <https://allbran-choukatsu.commune.com/view/home>



*4 コミュニ株式会社が提供するコミュニティサksesプラットフォーム。

コミュニティを通して、課題解決・利用度向上・ファン増加を促し、企業の継続的な売上向上を実現

■ 友利新さんプロフィール

医師、東京薬科大学客員教授、梅花女子大学客員教授、
日本コスメティック協会顧問

現在都内2カ所のクリニックに勤務の傍ら、医師という立場から
美容と健康を医療として追求。

美容誌のベストコスメ審査員を歴任。

美と健康に関する著書も多数。

YouTube チャンネル『友利新 / 医師「内科・皮膚科」』の登録者は
165 万人以上



■ 腸を快調に！ 発酵性食物繊維が腸内環境を改善する「オールブラン」について

オールブランは、自然由来の発酵性食物繊維*3のチカラで毎日の腸活をサポートする快腸^{かいちょう}食材です。オールブランに含まれるアラビノキシランは、小麦ブラン由来の発酵性食物繊維で、継続的な摂取を続けることで便通を改善し、また、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。



オールブランは、これから“腸活”を始めたい方や、健康を意識した食事を摂りたい方におすすめです。特に「オールブラン ブランリッチ」はアレンジがしやすいのが特長で、ヨーグルトはもちろん、サラダやカレーなど、普段の食生活にちょい足し*1して摂り入れることでお通じに良い習慣を叶えられます。

オールブラン公式サイト：https://www.allbran.jp/ja_JP/special

■ オールブランシリーズについて

「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레이크」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*5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は継続的な摂取を続けることで、便通を改善し、また、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。



*5 現在は機能性表示食品の届け出のみ

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 119 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레이크」、「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://X.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>