

2016年6月17日
日本ケロッグ合同会社

「第4回 カフェ・喫茶ショー」でケロッグが新メニューを提案 需要の伸びる業務用シリアルで作る「ライスクリスピートリーツ」のオリジナルレシピを提案！ 「朝食パフェ」を提案するセミナーも

シリアル食品の世界シェアトップブランド「ケロッグ」を日本国内で展開する日本ケロッグ合同会社（本社：東京都港区、代表職務執行者社長：井上ゆかり）は、6月14日（火）～16日（木）に東京ビッグサイト 東1ホールにて開催された「第4回 カフェ・喫茶ショー」にブースを出展しました。当日は、カフェ・喫茶店・コーヒービジネスに関する製品・サービスと、ピザやパスタに関する食材・機器サービスが一堂に集まる専門展示会として産業に関わる企業約300社が出展し、盛大に開催されました。



■「洋風おこし」に「朝食パフェ」…ケロッグの業務用シリアルを使って手軽に楽しめるレシピが大好評！

グラノラの需要増などの理由から年々成長を続けているシリアル市場ですが、ケロッグにおいては、外食企業やホテルへの納入などにより、業務用のシリアルも需要が伸びています。今回の出展では、ケロッグの業務用シリアルをカフェ・喫茶業界関係者にお試しいただく機会として、手軽に楽しめる、新しいシリアルの食べ方を提案いたしました。

ケロッグのブースでは、「業務用グラノラ」や「玄米フレーク」等の試食を提供したほか、AGFとのコラボレーションにより、「業務用ライスクリスピー」を使用した、**アメリカで人気のお菓子「ライスクリスピートリーツ」のオリジナルレシピ**を提案しました。**ケロッグとAGFがコラボレーションし、日本カフェプランナー協会 会長/佐奈栄学園 カフェズ・キッチン学園長の富田 佐奈栄氏が考案したこのレシピ**は、「カフェ・喫茶ショー」にちなんだ「コーヒー」味と「紅茶」味。見た目は日本の「おこし」によく似ていますが、こちらは「フワッ、サクッ」の新食感で、お試しいただいた皆様にも大好評いただきました。

また、カフェ・喫茶に関する様々なコンテンツを集中して受講できるセミナーセッションでは、富田 佐奈栄氏による「**栄養バランスもしっかり考える『朝食パフェ』&『シリアルスムージー』セミナー**」が開催されました。通常のパフェはデザートとして、アイスクリームや生クリームを使用しますが、富田 佐奈栄氏考案による「朝食パフェ」は、ケロッグの各種シリアルをベースに、新鮮なフルーツ・野菜、アーモンドミルク、ヨーグルト等のヘルシーな食材を使用しているのがポイント。「朝食」と「パフェ」という意外な組み合わせは、朝に食欲がなくなりやすい夏の時期に特におすすめです。富田 佐奈栄氏は、「朝食パフェ」について、「一日のはじまりは朝食から、と考えているので、朝からおいしいものを食べて元気になれるメニューが良いと思い、『朝食パフェ』を考案しました。最近は「スイーツは朝に食べる」という方も増えてきており、『朝スイーツ』を展開しているお店なども増えてきているため、より多くの方にチャレンジいただけるように、野菜やフルーツをシリアルと一緒にアレンジした華やかでヘルシーなレシピに仕上げました。」と述べました。

来場者の方々からは、「ライスクリスピーがこんなにおいしくアレンジできることに驚いた。シリアルを使ったレシピとして、参考になりたいと思う」、「朝食にパフェというメニューが斬新でよかった。パフェというと甘いもののイメージだったが、野菜やフルーツとシリアルを組み合わせることで食事として楽しめるというのは良い提案だと思う」といったご感想をいただきました。

日本ケロッグは、今後も新しいシリアルの食べ方提案などを通じ、みなさまの元気な1日を朝食で応援してまいります。

■ 自宅でも簡単に作れる！「チョコクリスピーーツ」レシピのご紹介

※当レシピは家庭用に作りやすくアレンジしたもので、リリース 1 ページ目でご紹介している、ケロッグと AGF とのコラボレーションによる「ライスクリスピーーツ」のオリジナルレシピとは異なります。



作り方

- ① 大きめの鍋にバターを入れ、弱火で溶かす。マシュマロを入れ、溶けるまで混ぜる。
- ② マシュマロが完全に溶けたら火を止め、「ココくんのチョコクリスピー」を入れてよく混ぜる。
- ③ バターを塗るか、もしくはクッキングシートを敷いた適当な大きさのバット（お弁当箱などでも可）に②を入れ、2センチほどの厚さに広げる。冷めたら適当な大きさに切る。



分量：8 個分

材料：

ココくんのチョコクリスピー 120g
バター 20g
マシュマロ 100g

- *「コーンフレーク」や「玄米フレーク」を混ぜて甘さひかえめにすることもできます。
- *レーズンやナッツなど、お好みの具材をミックスしてもおいしくお召し上がりいただけます。

世界シェア No.1 のシリアルメーカー “ケロッグ” について

ケロッグ社 (Kellogg Company) は、人々にとって大切な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、保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。2015 年の売上高は 135 億ドルで、シリアルのメーカーとしては世界第 1 位、クッキー、クラッカー、スナックのメーカーとしては世界第 2 位の規模を誇ります。1906 年の会社設立以来、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き、今年 2 月 19 日をもちまして設立 110 周年を迎えました。

日本ケロッグと製品ラインナップについて

日本ケロッグは、100 年以上にわたって「朝食を通じた心とからだの健康」を研究し続けてきた朝食の専門家「ケロッグ」の基本精神を受け継ぎ、1962 年に米国ケロッグ社 100% 出資の日本法人として設立されました。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、お客様の気持ちいい一日のスタートを応援しています。「太陽の恵みで、いい一日をスタート。」というキーメッセージのもと、大人向けには「フルーツグラノラ」「オールブラン」「玄米フレーク」、子ども向けには「フロスティ」「ココくん」など、大人から子ども向けまで、あらゆるターゲットのニーズに応えられるバラエティ豊富な製品ラインナップをご提供しています。

ケロッグの朝食提供支援プログラム “Breakfasts for Better Days” について

ケロッグは、グローバルで展開する CSR 活動の一環として、2013 年 3 月より、「Breakfasts for Better Days」という朝食提供支援プログラムを開始しました。当プログラムを通じて、世界中で食料を必要としている子どもたちやそのご家族にシリアルやスナックをお届けしており、活動初年度の 2013 年度から 2015 年末までに各国のケロッグから寄贈した自社製品は、合計で 14 億食分に達しました。

日本ケロッグは、これまで実施してきたフードバンクへの製品寄贈をさらに強化するとともに、本年 3 月からは NPO 法人 豊島子ども WAKUWAKU ネットワークが都内 3 ヶ所で運営している「子ども食堂」へのシリアル無償提供を通じた支援を開始し、6 月からは足立区「学習の場」へのシリアル無償提供も開始します。日本におけるこれらの「Breakfast for Better Days」の活動を通じて、今年 2016 年は合計 10 トン <約 30 万食分に相当> のシリアル寄贈を年間目標としております。

■ プレスリリースに関するお問合せ先：

日本ケロッグ広報代理 ブルーカレント・ジャパン株式会社 担当：古川・辻・印南

TEL：03-6204-4141 / FAX：03-6204-4142 / E-mail：Kellogg-info@bluecurrentgroup.com

■ 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(祭)日除く>