

2020年8月25日  
日本ケロッグ合同会社

6割以上の親が在宅期間の子育てに罪悪感！「もっと子どもを楽しませてあげたかった…」

## そんな在宅疲れで悩む両親に子どもが行った嬉しいサプライズとは！？ ドキュメンタリーWEB 動画「リトルシェフプロジェクト」8月25日(火)より公開 親子の朝がもっと素敵になる！「ホテルニューオータニオリジナルレシピ」も紹介

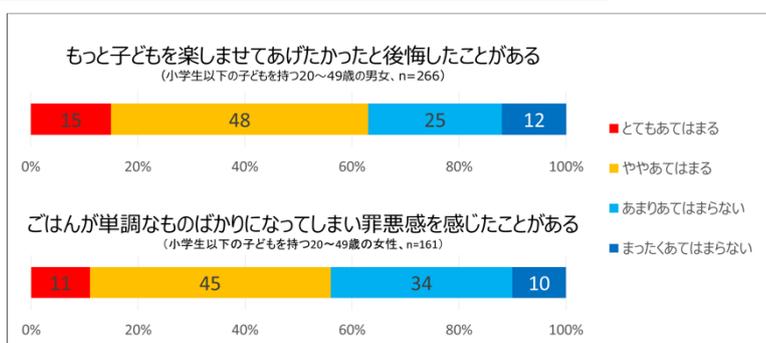
シリアル食品の世界シェアトップブランド「ケロッグ」を日本国内で展開する日本ケロッグ合同会社（本社：東京都千代田区、代表職務執行者社長：井上ゆかり）は、だれでも手軽にホテルクオリティの朝食を楽しめる「グラノラハーフ」シリーズで、仕事や家事、子育てが忙しい家族の“幸せな朝と幸せな1日”を応援するため、ドキュメンタリー動画「リトルシェフプロジェクト」を8月25日（火）より日本ケロッグ公式 Youtube チャンネルにて公開いたしました。

YouTube リンク：[https://youtu.be/35wPHm4d1\\_k](https://youtu.be/35wPHm4d1_k)



### ■在宅期間中、6割以上の親が「もっと子どもを楽しませてあげたかったと後悔したことがある」

日本ケロッグが今年8月に実施したコロナ禍の生活に関する調査では、全国の子どもを持つ男女の**6割以上が「もっと子どもを楽しませてあげたかったと後悔したことがある」と回答**しました。また、女性の**半数以上は「ごはんが単調なものばかりになってしまい罪悪感を感じたことがある」と回答**。多くの親が、在宅期間中の子育てに対し何らかの罪悪感を抱えている傾向が明らかになりました。



### ■日本ケロッグとホテルニューオータニが“幸せな朝と幸せな1日”を応援する「リトルシェフプロジェクト」

在宅などの機会が増え、仕事、家事、子育ての両立に不安を抱きながら日々を過ごす両親たち。日本ケロッグでは、そんな子育てファミリーの“幸せな朝と幸せな1日”を応援するため、名門ホテル「ホテルニューオータニ」グランシェフ、中島眞介氏の協力のもと「リトルシェフプロジェクト」を発足。こどもでも手軽に美味しいホテルクオリティの朝食を実現できる「グラノラハーフ」シリーズを利用し、両親に向けたサプライズ朝食づくりにチャレンジいただきました。

今回の動画では、実際に子育てに取り組んでいる夫婦4組に出演いただきました。出演した夫婦は冒頭のインタビューで、「仕事もやらないといけないし、子どもの面倒も見なきゃいけない」「だんだん（料理の）バリエーションが思い浮かばなくなって」など、在宅期間中の仕事、家事、子育ての大変だったことや子どもに対する申し訳なさ、罪悪感を語ります。

一方で、在宅期間中に頑張ってくれた両親を喜ばせてあげようと子ども達が用意したのは、料理を振る舞うサプライズ。仕事も家事も子育ても頑張ってくれた両親へ「いっぱい美味しいご飯を作ってくれてありがとう」、「わたしにはいいことがありました。家族みんなで楽しむことが多くなったから」など手紙で感謝を伝えます。申し訳なさや罪悪感を抱いている一方、子ども達は一生懸命なママ・パパに感謝の気持ちを抱いていたことを知り、美味しい料理と手紙に感動するというストーリーになっています。

## <撮影秘話>

### ●両親への手紙は、兄弟/姉妹で相談したり、書き直しながら完成

動画内で子どもが読み上げた手紙は、子どもがイチから考えた、両親への感謝の気持ちがたくさん詰まった内容になっています。手紙を書く際も、兄弟/姉妹で相談したり、お互いの書いている内容を覗き合ったり、漢字をスタッフに聞いたり、一度書いた手紙を捨てて再度イチから書き直したりと、感謝の気持ちが伝わるよう、試行錯誤して完成しました。

### ●出社しなければいけない母親の新型コロナウイルスへの感染を心配

父親が在宅勤務、母親が出社している家庭の子どもからの手紙の中では、「ママはコロナ中だけど僕たちのために仕事に行ってきてくれてありがとう。ママがコロナにならないか心配だったよ」という内容もあり、自分の体調まで気遣ってくれたことに感動した母親は、涙を流し、子どもの作った料理を嬉しそうに笑顔で食べていました。

### ●「いらっしゃいませ！」を何度も練習する子ども達。サプライズ直前には緊張も

両親を迎える際の「いらっしゃいませ！」の挨拶は、兄弟/姉妹で声が揃うように、何度も何度も練習していました。両親を迎える直前には緊張してソワソワしたり、迎えた後も、照れていることを笑顔でごまかしながら両親の手を引いて席まで案内し、着席するときにはイスを引いておもてなししてくれました。

### ●料理は失敗を重ねながらも兄弟/姉妹で協力しながら完成

両親への料理を自分が調理したくて兄弟や姉妹で取り合ったり、協力し合いながら料理が完成しました。時にはフルーツグラノーラハーフがうまく器に入らず大量に出てしまい、少しこぼしたりしながらも、慣れない料理を頑張ってくれました。

### ●撮影終了後も感謝と感動を話す両親

サプライズが終了し、撮影を止めた後も、両親は子どもが料理を振る舞ってくれたことや手紙を書いたことへの感動が収まらず、「こんなビックリしたことないよ」と、何度も子どもに感謝と感動の言葉を話していました。両親に喜んでもらったのを見た子どもたちも、サプライズが成功したことに嬉しそうな表情を浮かべていました。

## 「リトルシェフプロジェクト」ストーリーボード

### <夫婦へのインタビュー>



母：仕事もやんなきゃいけないし、子供も面倒見なきゃいけないっていう…。集中が出来ないので、こうなんか、ずっと70~80%で仕事してるみたいになっていうが大変でしたね。



母：普段であれば日中は自分だけだったりするので、昨日の残り物をちょこちょここと食べてとかで済むんですけど、  
父：いつもご飯のことを考えてるって言って。私はそんなにレパートリーがないんで、なかなか慣れないのは大変です、はい。  
母：考えることが特にストレスでしたね。



母：イライラの原因は、子供が家にいることじゃなくて、そこで仕事がうまく出来ないことだったので、仕事の方をもっとなんとか調整すればよかったなあって今思います。



母：ちょっと怒りっぽくなって、今は異常事態だから仕方がないよねってどこか自分に言い訳してたんですが、あっ、この「異常」が「日常」なんだって。

### <着替え~調理~手紙作成>



シェフ：今日は大変だったパパ、ママのために朝食を作りましょう。



<サプライズ～お手紙>



子ども達：いらっしゃいませ！



姉：わたしたちが学校がお休みの間、いっぱい美味しいご飯をつくってくれてありがとう。だいすきだよ。



弟：ぼくがつくったごはんを食べてください。



兄：コロナウイルスで家にいることが多くなりました。家にいる僕のためにお弁当を作ってくれてありがとう。特に肉巻きが美味しかったです。これからも喧嘩をすると思うけど家族でコロナを乗り越えていこうね。



姉：お父さん、お母さん、いつもありがとう。今年はコロナウイルスでとっても大変な年になりました。でもひとつだけ、私にはいいことがありました。いつもよりもお父さんと一緒にいられる時間が多くなって、家族みんなで楽しめることが多くなったからです。私はあんまりお手伝いができないかもしれないけど、できる限りのことは手伝いたい、と思います。



## <商品情報>

### ■「グラノラハーフ」シリーズについて

低脂肪の穀物を厳選し、ヘルシーな仕上がりの「グラノラハーフ」シリーズが、2020年2月に名門ホテル「ホテルニューオータニ」のグランシェフである中島眞介氏監修の元、リニューアルしました。3製品すべてにおいてパフの種類・配合を最適化。従来の「グラノラハーフ」シリーズより2種類のパフを追加し、全4種類とすることで、見た目・食感が楽しめ、味が単調にならず複雑さのある配合を実現しました。また、麦芽エキス・食塩を増やすことにより、コクを増加させるだけでなく、華やかさと香ばしさをアップさせました。



#### ● くちどけチョコレートグラノラハーフ

チョコレートの香りとくちどけの良いチョコレートキューブ、ベルギー産のチョコレートグラノラ、チョコレートにあう華やかな味わいのラズベリーが程よくあわさったグラノラです。チョコレートグラノラの塩味をアップすることで、チョコレートの味がひきたち、飽きのこない爽やかな味を実現しました。

#### ● フルーツグラノラハーフ

グラノラのバランスの良いほのかな甘み、フルーツの酸味がほどよくあわさった、華やかな味わいのフルーツグラノラです。ストロベリー・クランベリー・レーズン・パイナップルの4種のフルーツを配合。特に豆乳をかけてお召し上がりいただくと、グラノラの甘みとフルーツの酸味が引き立ち、フルーツグラノラ本来の味を楽しむことができます。

#### ● サクサクはちみつフレークのグラノラハーフ

グラノラのバランスの良いほのかな甘み、コクがある濃厚なオレンジはちみつの味わいと程よい甘さのサクサクフレークを使用。香ばしいはちみつ味が先行し、そのあとにグラノラからの華やかな風味がくるため、はちみつのおいしさをより感じることができます。

### 【製品概要】

製品名	フルーツグラノラハーフ	くちどけチョコレートグラノラハーフ	サクサクはちみつフレークのグラノラハーフ
内容量	500g	450g	450g
価格	オープン価格		

### ■ホテルニューオータニとは

1964年の東京オリンピック開催に際し、国家の要請を受けて開業。「東京サミット」や「即位の礼 晩餐会」をはじめとした国際催事の主会場も務めてきた名門ホテルで、日本での認知度※は88.7%を誇る。

※MyVoice2007年ウェブ調査

### ■ホテルニューオータニ グランシェフ 中島眞介氏

ホテルニューオータニのすべての料理を監修・指揮する“味の最高責任者”。2008年よりグランシェフを務める。パティスリー界の重鎮として、「世界パティスリー2009」では日本代表チームの国際審査員（味覚審査員）として、チームを優勝に導いた経験を持つ。ホテルにおける味の最高責任者として国内外の生産地に自ら趣き、安心・安全・健康な美食の提供を追求しています。

■ケロッグ フルーツグラノラハーフ パンケーキ

[https://www.kelloggs.jp/ja\\_JP/recipes/low-fat-fruits-granola-pancake.html](https://www.kelloggs.jp/ja_JP/recipes/low-fat-fruits-granola-pancake.html)



<材料 (4~5 人前) >

・ケロッグ フルーツグラノラハーフ (脂質 1/2)	×100g
・Hotel New Otani ホットケーキミックス (バニラタイプ)	×200g
・牛乳	×200cc
・卵 (L サイズ)	×1 個
・いちご (縦 1/2 スライス)	×3 個
・ホイップクリーム (滑らかにクリームで伸ばしたもの)	×適量
・好きなフルーツ、ミント (ラズベリー、セルフィーユ等)	×適量
・メープルシロップ	×少々
・バター (なくても大丈夫)	×少々

<作り方>

- ① ボールに卵と牛乳を入れて、よく混ぜ合わせる
- ② ホットケーキミックスを別のボールに入れて、上記の卵と牛乳を手早く混ぜる
- ③ 混ぜ合わせたら、フルーツグラノラハーフを加えて混ぜる
- ④ ホットプレートの温度を 160℃に設定しておく (フッ素加工のプレートであれば、バター無しで焼いて OK)
- ⑤ 小さめに焼き上げて、熱が取れるまで冷ます
- ⑥ 熱が取れたら、お皿に 3, 4 段に重ねる
- ⑦ ホイップクリームを上からかける
- ⑧ フルーツ、ミント等をデコレーション
- ⑨ メープルシロップを上からかける

## ■ケロッグ フルーツグラノラーフ スコーン

[https://www.kelloggs.jp/ja\\_JP/recipes/low-fat-fruits-granola-scone.html](https://www.kelloggs.jp/ja_JP/recipes/low-fat-fruits-granola-scone.html)



### <材料 (3~4 人前) >

・ケロッグ フルーツグラノラーフ (脂質 1/2)	×75g
・無塩バター	×50g
・グラニュー糖	×50g
・塩	×2.5g
・はちみつ	×25g
・卵 (L サイズ)	×1 個
・豆乳クリーム	×80g
・薄力粉	×100g
・強力粉	×100g
・ベーキングパウダー	×15g
・牛乳	×少々
・パイナップル、マンゴー、ミントの葉	×適量

### <作り方>

- ① ボールに無塩バター、グラニュー糖、塩、はちみつを入れて、白くなるまで良く混ぜる
- ② 混ぜたものに卵を 3~4 回に分けてよく混ぜ、そこに豆乳クリームを合わせる
- ③ 薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーをふるったものを入れて、粉が半分くらい混ざったら、フルーツグラノラーフを入れて、まとまるまでしっかりと混ぜる
- ④ 上記を 30g に手でまとめ、丸い円柱の形に整形し、バットに並べていく
- ⑤ 表面に牛乳を薄く塗り、180℃のオーブンで約 3 分焼く
- ⑥ 裏返して、さらに 3 分焼く
- ⑦ 飾りでパイナップル、マンゴー、ミントの葉で飾りつけをする

お好みでホイップクリームやジャムなどで飾りつけをしてください♪

## ■ケロッグ フルーツグラノラーフ スーパー青汁ヨーグルト

[https://www.kelloggs.jp/ja\\_JP/recipes/low-fat-fruits-granola-super-green-juice-with-yogurt.html](https://www.kelloggs.jp/ja_JP/recipes/low-fat-fruits-granola-super-green-juice-with-yogurt.html)



### <材料 (1人前)>

・ケロッグ フルーツグラノラーフ (脂質 1/2)	×40g
・ヨーグルト	×120g
・カットフルーツ (いちご、ブルーベリー、ラズベリー等)	×適量
・食用バラ	×適量
・スーパー青汁 (作り方は下記に記載)	×20g

### <スーパー青汁>

・ほうれん草 (赤い茎から下は落とす)	×100g
・小松菜 (根っこから下は落とす)	×200g
・ミント (茎を含む)	×10g
・りんご (皮付き、芯は取り除く)	×1/2 個
・オレンジ (皮と種を除く)	×1 個
・バナナ (皮剥き)	×1/2 個
・キウイ (皮付き、両端は落とす)	×1 個
・ブルーベリー	×30g
・ヨーグルト	×50g
・メープルシロップ	×100g
・ミネラルウォーター	×150cc

※上記のフルーツの皮をむき、種や芯を取り、ミキサーで細くなるまでミックスする

### <作り方>

- ① スーパー青汁を作り、冷蔵庫にて冷やしておく
- ② 器にカットフルーツとフルーツグラノラーフを入れる
- ③ よく混ぜて滑らかにしたらヨーグルトを一面に敷き詰め、良く冷やしたスーパー青汁をかける
- ④ 仕上げに食用バラをちらす

残ったスーパー青汁は、炭酸やジンジャール等で割って飲み物にしても楽しめます♪

## 世界シェア No.1 のシリアルメーカー “ケロッグ”について

食品とブランドを通じて、世界に豊かさと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、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。2017年の売上高は129億ドルで、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年の会社設立から114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

新製品や既存製品を用いたレシピ、コラボレーションメニューやイベント情報など、随時ケロッグの情報を発信していきます。



Twitter アカウント @KelloggsJP  
<https://twitter.com/kelloggsjp?lang=ja>



Instagram アカウント (@kellogg\_japan\_official)  
[https://www.instagram.com/kellogg\\_japan\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/kellogg_japan_official/?hl=ja)

### <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 株式会社プラップジャパン 小林、大木、松尾、松葉  
TEL : 070-2161-7100 FAX : 03-4580-9129 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(祭)日除く>