

2015年9月2日
日本ケロッグ合同会社

世界中で人気の自然派シリアルがケロッグからいよいよ登場!

15種類のナチュラル素材の栄養とおいしさを味わえる「K ミューズリー」新発売

K ミューズリー

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、5種類の全粒穀物に10種類の色とりどりのフルーツや種をたっぷり加えた、ナチュラル素材の栄養とおいしさを楽しめるシリアル「K ミューズリー」を、9月下旬より関東エリアの大手スーパー（※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます）および日用品通販サイト「LOHACO」において順次発売します。

■新トレンドとして期待の自然派シリアル「K ミューズリー」が登場

昨今、日本でも健康への関心や食の簡便化志向が年々高まっており、「自然な素材」や「上質なおいしさ」、「素材の栄養バランス」といった要素を重視するシリアルのユーザーが増加傾向にあります(*ケロッグ調べ)。それを受けて、日本ケロッグは、ナチュラル素材を活かしたヘルシーなシリアルの「K ミューズリー」を発売します。ミューズリーは、シリアル普及率が高いヨーロッパでは既に主流のシリアルとなっており、**日本市場においても、売上が対前年比で144%**(*2014年6月~2015年5月 SRI インターナショナル調べ)と大幅に成長しており、今後もさらなる需要の増加が見込まれています。

■油の使用や加工を極力抑え、素材そのものの栄養と味が楽しめる

ミューズリーは1900年頃にスイス人の医師、マクシミリアン・ビルヒャー＝ベンナーによって、自身の経営する療養所の患者のため、自然の素材を活かした健康食として考案されました。「K ミューズリー」も同様のコンセプトのもと、素材そのものの栄養やおいしさを活かすため、**厳しい基準で選定した穀物やフルーツなどを贅沢にミックス**。

油の使用や加工を極力抑え(*固結防止のため、油を一部使用)、「**低糖類**」(*1食40gあたり2g以下)、「**低塩**」(*1食40gあたり48mg以下)を実現し、食の簡便化志向、自然食志向の方々のニーズにお応えする一品に仕上げました。

■15種類のナチュラル素材を贅沢に使用

「K ミューズリー」は、**5種類の全粒穀物**（オーツ麦、ライ麦、ライ小麦、大麦、小麦）に、**10種類の色とりどりのフルーツや種**（ストロベリー、マンゴー、サルタナレーズン、フレイムレーズン、バナナ、パイナップル、パパイア、クランベリー、アプリコット、かぼちゃの種）をたっぷり加えた、ナチュラル素材の栄養とおいしさを楽しめるシリアルです。**1食で15品目を手軽に摂ることができ**、忙しい朝でもヘルシーな朝食をお召し上がりいただけます。



【製品概要】

製品名	K ミューズリー
内容量	280g
参考小売価格	498円(税抜)
発売日	2015年9月下旬 出荷開始予定

ミューズリーとフルーツグラノラの違い

フルーツグラノラはオーツ麦や小麦などのさまざまな穀物に、蜂蜜やシロップ、植物油などをかけ、オーブンで焼き上げます。これをサクサクの食感が味わえるように食べやすい大きさに砕き、フルーツやナッツを加えて、ほどよい甘さで食べやすい味に仕上げたシリアルです。

対して、ミューズリーは穀物を固めたり焼いたりせずにそのままの形でフルーツとブレンドして仕上げるので、素材そのものの栄養やおいしさを楽しめます。なお、ミューズリーはやや固いため、前夜からミルクにふやかしたり、ヨーグルトと混ぜたりした後にお召し上がりいただくと、口当たりよく、やわらかい食感を楽しんでいただけます。

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、取り扱う食品とブランドを通して、世界に豊かさ楽しさをもたらす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や大豆を材料に、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。2014年の売上高は146億ドルで、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。

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、新製品や店頭キャンペーンを展開しています。提供しているブランドは、大人向けには「オールブラン」「玄米フレーク」「フルーツグラノラ」、子ども向けには「コーンフロスティ」「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製品ラインアップを誇ります。

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、2016年末までに、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10億食*のシリアルとスナック(その半数以上は朝食向けの食品)をお届けすることを目標としています。活動初年度の2013年度から昨年2014年の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9億食に達し、このうち5億食は朝食向けの食品でした。

<*10億食という目標値は、1食あたり1オンス(約28.4g)を基準としています。>

■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・渡部(わたなべ)・芳賀(はが)

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>