

2018年7月12日
日本ケロッグ合同会社

ケロッグ×都内人気居酒屋 期間限定コラボ 罪悪感を抱きやすい夜にギルトフリーなシメメニュー 「シメグラノラ」提供

2018年7月24日(火)～8月13日(月)まで日比谷産直飲食街にて

「フルーツグラノラ ハーフ」シリーズを活用したコラボメニューを居酒屋でのシメとして提供

<http://www.kelloggs-guilt-free.jp/>

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、日比谷産直飲食街の人気居酒屋4店舗とコラボレーションし、脂質ハーフ※で人気のシリアル「フルーツグラノラ ハーフ」、「薫るコーヒ グラノラ ハーフ」を活用した、シメにピッタリな「シメグラノラ」8品を7月24日（火）17時から8月13日（月）までの期間限定で提供いたします。

※当社「フルーツグラノラ 朝摘みいちご」との比較による



■「ケロッグ ギルトフリー プロジェクト」第二弾は、最も罪悪感を抱きやすい夜に「シメグラノラ」

“脂質やカロリーは気になるけれども、おいしいスイーツや食事を思う存分に楽しみたい”—そんなスイーツ好きの願望を反映した「ギルトフリー」食材やメニューが注目を集めています。ヘルシーでおいしいスイーツを食べてもらうためケロッグがスタートした「ケロッグ ギルトフリー プロジェクト」の第二弾では、最も罪悪感を抱きやすい“居酒屋での夜のシメ”に注目し、日比谷産直飲食街とのコラボレーションで、夜でも心から楽しめる「シメグラノラ」を提供いたします。脂質ハーフで人気のシリアル「フルーツグラノラ ハーフ」をベースに脂質を抑えた素材を活用することで、脂質ハーフなのにおいしく、罪悪感の少ない「シメグラノラ」を実現いたしました。ビールジョッキや杓に居酒屋らしく豪快に盛り付けられた「シメグラノラ」は、インスタ映えも抜群。夜のアイスやデザートをガマンしていた人にも満足いただける仕上がりになっています。

■おうちでも「シメグラノラ」を楽しめる！レシピを近日中に公開

「シメグラノラ」をおうちでも簡単に楽しめるよう、日比谷産直飲食街で提供されるレシピを「ケロッグ ギルトフリー プロジェクト」特設サイトに、近日中に公開いたします。使用する材料の他、「シメグラノラ」の作り方の手順もわかりやすく紹介します。期間中、お店に行けない方でもおうちで「シメグラノラ」をお楽しみいただけます。

「ケロッグ ギルトフリー プロジェクト」特設サイト <http://www.kelloggs-guilt-free.jp/>

■提供店舗&メニュー情報

日比谷産直飲食街

営業時間／24 時間営業

所在地／東京都千代田区有楽町 1-2-4

提供期間／2018 年 7 月 24 日(火)～8 月 13 日(月)

限定食数／各メニュー1 日 10 食限定

<店舗>

- ・ 炉端貝〇 (B1F)
- ・ 魚〇本店 (1F)
- ・ 牛〇本店 (2F)
- ・ 都久志屋 (3F)



炉端貝〇

マンゴーヨーグルトと "フルーツグラノラ ハーフ"のシメグラノラ

(税別 799 円)



濃厚なマンゴーの甘みを、ヨーグルトソースの酸味で引き締め、夏にピッタリな爽やかな味わいに仕上げました。ザクザクとしたグラノラ、フワフワのマシュマロ、心地よい歯ごたえの寒天など、色々な食感を最後のひと口までお楽しみいただけます。

黒蜜塩わらび餅と "フルーツグラノラ ハーフ"のシメグラノラ

(税別 399 円)



塩わらび餅のほのかな塩味が黒蜜やフルーツグラノラ ハーフの甘みを引き立てます。シンプルながら、クセになる奥行のある味わいの一品です。

魚〇本店

抹茶あんこと "薫るコーヒー グラノラ ハーフ"のシメグラノラ

(税別 799 円)



抹茶やあんこといった和の風味にコーヒー風味のグラノラが絶妙にマッチし、深みのある味わいに。バニラアイスと一緒に食べると、コーヒーの苦みとアイスの甘みが調和。じっくりと味わいたいオトナな一品です。

黒蜜豆腐と "薫るコーヒー グラノラ ハーフ"のシメグラノラ

(税別 399 円)



黒蜜とコーヒー風味のグラノラの下にあるのは、実はお豆腐です。黒蜜とグラノラを合わせることで、食感も味も、まるでまろやかなプリンを食べているかのよう。

牛〇本店

黒蜜さつまいもと "薫るコーヒー グラノラ ハーフ"のシメグラノラ

(税別 799 円)



さつま芋スティック、紅芋のかるかんや饅頭といった、いも好きにはたまらない、いも尽くしの一品。全体の甘さに、コーヒー風味のグラノラが苦みのエッセンスを加え、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

トマト豆腐と "フルーツグラノラ ハーフ"のシメグラノラ

(税別 399 円)

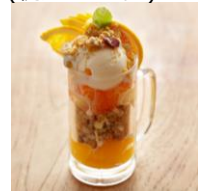


プチトマトがトッピングされた姿は、スイーツとは思えない見た目。フルーツグラノラ ハーフとヨーグルトソースの甘みに、トマトの爽やかな酸味を加え、食欲が落ちやすい夏にもペロリと食べられる新感覚な逸品に仕上げました。

都久志屋

オレンジヨーグルトと "フルーツグラノラ ハーフ"のシメグラノラ

(税別 799 円)



口いっぱい広がるオレンジの爽やかな味わいに、フルーツたっぷりのフルーツグラノラ ハーフのザクザク食感が楽しい一品。プチプチとした食感の海藻ゼリーもアクセントに。

とうもろこしと "薫るコーヒー グラノラ ハーフ"のシメグラノラ

(税別 399 円)



コーヒー風味のグラノラと香ばしいとうもろこしをベースとした一品です。もろこしソースの優しい甘さが全体を包み込みます。隠し味に、ブラックペッパーを一振りし、深い味わいに仕上げました。

【ご参考】

■フルーツグラノラ ハーフ製品紹介

低脂肪の穀物とフルーツを厳選し、調合する油を極力カットすることで、おいしさはそのままに、脂質を半分※以下にグリーンと抑えてヘルシーに仕上げました。ほどよい甘さのサクサク食感のグラノラに、完熟マンゴー、ストロベリー、クランベリー、ブルーベリー、レーズンを加えて、5種のフルーツを贅沢にミックスしました。6種のビタミン(ビタミンB₁, B₂, B₆, ナイアシン, 葉酸, E)、鉄分、食物繊維など栄養バランス満点です。



■薫るコーヒー グラノラ ハーフ製品紹介

ブラジル産コーヒー豆を使用したこだわりのコーヒーフレークと、コーヒーの豊かな風味をそのままに残したコーヒーキューブが入った、甘さ控えめ本格コーヒーテイストの脂質ハーフ※のグラノラです。牛乳と合わせると、コーヒーが溶け出し、サクサク食感の「食べるカフェオレ」に。豆乳やアイスクリームと合わせても、おいしくお召し上がりいただけます。



※：当社「フルーツグラノラ 朝摘みいちご」との比較による

■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 担当：田畑（たばた）、神藤（じんどう）、鬼塚（おにつか）

TEL：03-5771-9956 / FAX：03-5771-3831 / E-mail：kellogg@prinfo.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>