Kellogg's

Press Information

2021 年 3 月 15 日
日本ケロッグ合同会社

【チョコとフルーツの自信作誕生】新生活もおうちで“美味しく”腸能力アップ！「オールブラン ブランチョコフレーク」3 月中旬より新発売

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、発酵性食物繊維が腸内環境を改善する機能性表示食品「オールブラン」シリーズの新ラインアップとして、ザクザク食感のブランフレークをチョコレート味に、さらに多様な味わい、食感を楽しめるフルーツを加えることで、より美味しさが洗練された**「オールブラン ブランチョコフレーク」**を 3 月中旬より全国のスーパー、ドラッグストアなどにて販売いたします。（一部取り扱いのない店舗がございます。）

■【ブランフレークに「チョコレート味」が新登場！】チョコフレークとフルーツでバランスの良い贅沢な味わいに

「オールブラン ブランチョコフレーク」は、小麦ブラン由来の発酵性食物繊維を含んだブランフレークのザクザク食感はそのままに、甘さ控えめの「チョコレート味」に、バラエティ感のあるフルーツを加えたチョコレートシリアルです。フレークそのものに加えて味のアクセントとしてダイスチョコを加え、さらにイチゴとレーズンの酸味のあるフルーツや、カボチャの種を加えて多様な味わいと食感を楽しむことができ、バランスよく贅沢な味わいを実現しただけでなく、本格的なチョコレートの味わいもお楽しみいただけます。

■【美味しく腸能力アップ始めよう】腸内環境改善をサポートする発酵性食物繊維を手軽に摂取

発酵性食物繊維とは、腸内細菌によって発酵されやすい食物繊維を指します。腸に棲む善玉菌のエサとなり腸内で発酵（分解）されることにより、腸内環境を整える酪酸などの短鎖脂肪酸を発生させます。発酵性食物繊維は、穀物や根菜などの食品に多く含まれ、オールブランシリーズの原料となっている小麦ふすま（ブラン）にも「アラビノキシラン」と呼ばれる発酵性食物繊維が 1 食あたり 2.1g～4.2g*含まれています。継続的な摂取により腸内環境が改善される機能性表示食品のため、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。手軽に食べられるので、朝食はもちろん、おうち時間や在宅勤務の間食にも最適です。牛乳や豆乳、ヨーグルトはもちろん、様々なアレンジレシピと一緒にお楽しみください。

*本商品（オールブラン ブランチョコフレーク）における発酵性食物繊維含有量は 2.1g となります。

善玉菌のエサとなる「オールブラン」の発酵性食物繊維（アラビノキシラン）

【製品概要】

製　　品　　名	オールブラン ブランチョコフレーク
内　　容　　量	390g
食 物 繊 維 量 ※	8.6g
発 酵 性 食 物 繊 維 ※ （アラビノキシラン量）	2.1g
価　　格	オープン価格
発　　売　　日	2021 年 3 月中旬

※1 食（60g）あたり

【オールブランスペシャルサイト】
https://www.allbran.jp/ja_JP/special

【オールブランシリーズついて】

「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“「ブランフレーク」として米国で誕生しました。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。そして近年、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、原料の小麦ブラン由来の「発酵性食物繊維（アラビノキシラン）」により“善玉菌を増やして腸内環境を改善する“機能性表示食品としてリニューアルいたしました。

2021 年からは、朝食だけでなく、おやつ感覚でもお召し上がりいただける、“腸能力おやつ”「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」を発売。さらに、本製品「オールブラン ブランチョコフレーク」を新たにラインラップに加え、より幅広い世代の腸の健康をサポートする No.1 腸活シリアルとしてのさらなる進化を続けております。