

日本ケロッグ 話題の小麦ふすま主原料のシリアル・ビスケット クリスプ ココア味を新発売！

【東京、2010年10月12日】日本ケロッグ株式会社（本社：東京都港区港南2-16-4 品川グランドセントラルタワー5階、代表取締役社長：長岡慶一）は、小麦ふすまが主原料のオールブランを使った、食べやすい三角形の一口サイズのシリアル・ビスケット クリスプの「ココア」を新たに発売することを発表しました。小袋タイプおよび、小袋4つが入っている箱タイプ共に、10月下旬より全国で発売いたします。

ケロッグのオールブラン シリアル・ビスケット クリスプは、2006年8月の発売以来4年間、栄養調整食品の分野でご好評頂いてまいりました。最初に発売された「メープル＆ハニー」、2009年発売の「ストロベリー＆ミルク」に加え、今回3種類目の新たなフレーバーとして「ココア」が加わりました。シリアル・ビスケット クリスプは小麦ふすま由来の食物繊維が豊富に含まれており、「ココア」には一袋40g あたり4.9gと、18歳以上の女性の食物繊維の摂取目標量の約25%が含まれているほか、7種類のビタミンやオリゴ糖がバランスよく含まれています。

日本ケロッグでは、おやつからもビタミン・ミネラルや食物繊維を摂取することによって、健康増進に役立つことを訴求しております。この機会に是非、健康的なおやつであるシリアル・ビスケット クリスプ「ココア」をお試し下さい。

【オールブラン シリアル・ビスケット クリスプ ココア 商品概要】



商品名	オールブラン シリアル・ビスケット クリスプ ココア
内容量	40g(うち食物繊維4.9g)
参考小売価格	小袋タイプ 136円(税込) 箱タイプ 378円(税込)
発売日	10月下旬
発売地区	全国
ターゲット	主に20～40代女性
JANコード	4901113353129(小袋) 4901113380668(箱)



主原料は「小麦ふすま」！

主原料として、23年のロングセラー商品であるオールブランを使用しています。オールブランは、海外では1916年に発売され、100年近いロングセラーです。小麦ふすまを主原料にしており、健康に欠かせない不溶性の食物繊維が豊富で、消費者庁認可の特定保健用食品です。不溶性食物繊維は、お腹の中で水分を吸収して膨らみ、腸壁を刺激して便通を促す役割があります。

このプレスリリースに関するお問合せ先

MS&L Japan 担当：尾崎 / 磯崎 / 田代 / アーチャー
〒141-0021 東京都品川区上大崎3-1-1 JR東急目黒ビル14F
TEL：03-5719-8901 FAX：03-5719-8919 e-mail：kellogg@jp.mslworldwide.com

ご掲載時のお客様からのお問合せ先

日本ケロッグ(株) お客様相談室 通話料無料電話：0120-500209 (受付：月～金 9:00～17:00 土日祝(祭)日除く)

広報担当 <日本ケロッグ株式会社> 広報室室長 博士(栄養学) 井出 留美

〒108-0075 東京都港区港南2-16-4 品川グランドセントラルタワー5階

TEL：03-6711-3658 FAX：03-6711-3622 e-mail：rumi.ide@kellogg.com URL：<http://www.kellogg.co.jp>