

2019年4月10日  
日本ケロッグ合同会社

新生活のスタートに「骨活」と「腸活」をダブルで実践！

## 大人のための粉ミルク「プラチナミルク」と腸活シリアル「オールブラン」シリーズを使った コラボレーションレシピをウェブサイトにて公開

いつものメニューにプラスオン！不足しがちなミネラル・ビタミン・食物繊維が手軽に摂れるアクティブシニアにおすすめの新提案

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）が販売する食物繊維豊富な腸活シリアル「オールブラン」シリーズは、近年アクティブシニア層を中心に注目の高まる「腸活」と「骨活」を普段の食生活の中で手軽に楽しんでいただけるよう、「骨活」の定番アイテムとして注目をあつめる雪印メグミルクグループの雪印ビーンスターク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：稲葉 聡）の販売する「プラチナミルク for バランス」を活用したコラボレーションレシピを4月10日(水)より雪印ビーンスターク（株）ウェブサイトにて公開いたします。

URL: [https://www.beanstalksnow.co.jp/forfamily/platinum\\_recipe/#kelloggs](https://www.beanstalksnow.co.jp/forfamily/platinum_recipe/#kelloggs)



### ■「骨活」と「腸活」の2大アイテムで進化！シニアにもうれしい栄養バランス満点の新生活レシピ

母乳や粉ミルクの研究を活かして開発された「プラチナミルク for バランス」は、たんぱく質、カルシウムなど8種のミネラル、11種のビタミン、DHAなどを含む栄養バランスサポート食品です。健康寿命やフレイルに対する社会的な関心の高まりの中、「大人のための粉ミルク」として「骨活」を実践するアクティブシニア層を中心に人気を博しています。ケロッグ「オールブラン」シリーズは、1915年に米国で誕生した“世界初の食物繊維が豊富なシリアル”です。食物繊維の豊富な外皮(ブラン)を主原料にしており、「オールブラン オリジナル」では1食分(40g)で、11.0g(レタス約3.5個分\*)の食物繊維を手軽にとることができる定番の「腸活」アイテムとして支持されています。

\*日本食品標準成分表 2015 に基づき計算

今回、両アイテムの特性を活かし「骨活」と「腸活」を同時に実践できる新生活レシピとして「ごはん」・「おかず」・「デザート」の視点から全12種のレシピをご用意。主食となるカレーやハンバーグからドリンクやデザートまで「プラチナミルク for バランス」と「オールブラン」シリーズを使用することで、シニアから働き世代まで幅広い皆様の新生活をサポートするレシピとなっています。是非この機会にお試しください。

## ■ 大人のための粉ミルク「プラチナミルク」&ケロッグ「オールブラン オリジナル」レシピ

◎忙しい朝に！ 2ステップでバランス UP！

【バランス・オールブラン】



【材料】  
オールブラン オリジナル 40g  
プラチナミルク for バランス 20g、水 100ml  
【作り方】  
①プラチナミルク for バランスを水で溶かす  
②①にオールブラン オリジナルをいれる

◎あと 1 品欲しい時に！ オールブランの香ばしさにプラチナミルクのまろやかさがたまらない

【オールブラン・バランス クラムチャウダー】



【材料】<1~2 人分>  
玉ねぎ 1/2 個、にんじん 1/2 本、じゃがいも 1/2 個、バター適宜、塩胡椒適宜、水 300ml、あさり水煮 1 缶、コンソメ 1 個、オールブラン オリジナル 20g、プラチナミルク for バランス 20g、水 50ml  
【作り方】  
①玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを 1 センチ角に切る  
②なべにバターを熱し、①を炒め、塩胡椒する  
③水 300ml、あさり水煮（汁ごと）、コンソメ 1 個を②に加えてやわらかくなるまで煮る  
④③を火からおろし、オールブラン オリジナルをいれてまぜる  
⑤④に水で溶かしたプラチナミルク for バランスをいれてまぜる

◎子供から大人まで大好きなカレーがパワーアップ

【オールブラン・バランスカレー】

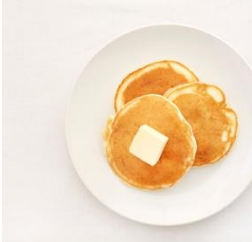


【材料】<1~2 人分>（ご飯サラダ除く）  
玉ねぎ 1/4 個、トマト 1/2 個、牛豚合挽き肉 100g、水 100ml  
カレールー1 かけ、プラチナミルク for バランス 20g、水 30ml、オールブラン オリジナル 20g  
【作り方】  
①玉ねぎ、トマトをみじん切りにする。  
②なべに油を熱し、①の玉ねぎを炒める。  
③②に挽肉を加えて炒め、①のトマトを加えてさらに炒める。  
④③に水 100ml とカレールーを入れて溶かし、水気が半分くらいになるまで煮る。  
⑤④の火をとめ、水 30ml で溶かしたプラチナミルク for バランスを加えてまぜ、最後にオールブラン オリジナルを加えてまぜる

## ■ 大人のための粉ミルク「プラチナミルク」&ケロッグ「オールブラン フルーツミックス」レシピ

◎朝食やおやつにおすすめ

【オールブラン・バランス パンケーキ】



【材料】（大きめなら 1 枚、小さめなら 2 枚分）  
ホットケーキミックス 50g、プラチナミルク for バランス 20g、水 100ml  
オールブラン フルーツミックス 40g、バター適宜  
【作り方】  
①ホットケーキミックスにプラチナミルク for バランスと水をいれてよく混ぜる  
②①にオールブラン フルーツミックスをいれ、ざっくり混ぜる  
③フライパンにバターを熱し、②をいれて焼く

◎更に腸活度 UP！？

【オールブラン・バランスヨーグルト】



【材料】  
オールブラン フルーツミックス 40g、プラチナミルク for バランス 20g、水 50ml  
ヨーグルト 50g  
【作り方】  
①プラチナミルク for バランスを水で溶かし、ヨーグルトを混ぜる  
②オールブラン フルーツミックスをのせる  
※さくさくが好きな方は、プラチナミルク for バランスを水で溶かさず、そのままヨーグルトに混ぜても。

## ■ケロッグ「オールブラン シリーズ」について：

**毎日の腸活に！大腸の奥まで届く小麦ブラン由来の食物繊維が手軽に取れるシリアル**

### **【オールブラン オリジナル】**

大腸の奥まで届く  
小麦ブラン

1食でレタス 3.5 個分の  
食物繊維

1食あたりの糖質量  
19.0g

「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）表示の許可を取得しています。オールブラン オリジナルでは、小麦の中でも最も食物繊維の豊富な小麦外皮（ブラン）を主原料にしており、1食分（40g）で、11.0gの食物繊維（レタス約3.5個分\*）が摂れます。

\*日本食品標準成分表 2015 に基づき計算



### **【オールブラン フルーツミックス】**

不溶性と水溶性の2種類の食物繊維たっぷりの香ばしいザクザク食感フレークに、甘酸っぱいマンゴー、イチゴ、クランベリー、レーズンを贅沢にミックスし、飽きのこないほどよい甘さの味わいに仕上げられています。1食（40g）あたりで4.9gの食物繊維\*を摂ることができます。

\*日本食品標準成分表 2015 に基づき計算



## **アクティブシニアの栄養問題改善に向けて「オールブラン」シリーズを含む年間10万食分のシリアルを高齢者に無償提供！ケロッグ「腸寿」サポートプロジェクト進行中**

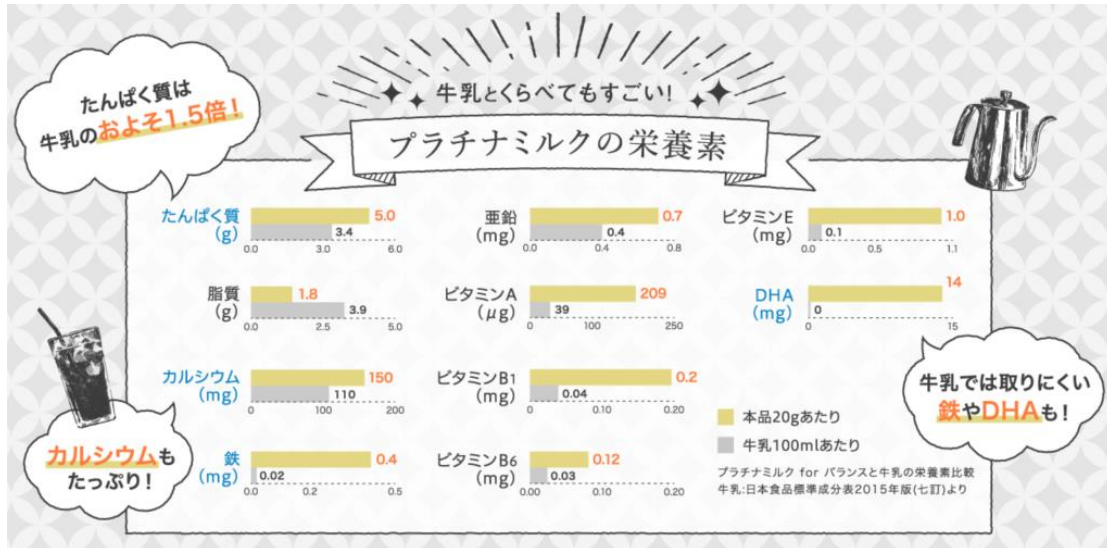
2018年よりケロッグでは「赤い羽根共同募金」としても有名な社会福祉法人中央共同募金会との協業のもと、アクティブシニアの栄養問題改善に向けてシリアルの無償提供を開始しています。2018年9月より3か年計画としてスタートした本プロジェクトでは、1都4県（東京・埼玉・千葉・神奈川・群馬）を中心とした全国178箇所への年間10万食分のシリアルの無償提供を予定。2019年3月にも第2回目となる無償提供を全国で実施いたしました。



■**プラチナミルク for バランス**について：  
**毎日の「骨活」に！カルシウムやたんぱく質たっぷりの大人のための粉ミルク**

たんぱく質	カルシウムなど 8種のミネラル	11種のビタミン	DHA
-------	--------------------	----------	-----

たんぱく質、カルシウムなど8種のミネラル、11種のビタミン、DHAなど多くの栄養素が毎日の健康をサポートします。そのまま溶かして飲んでいただくほか、粉末なので、コーヒーやシチューに混ぜたり溶かしたり、いろいろなものに使えます。やさしいミルク味で飽きのこない美味しさです。



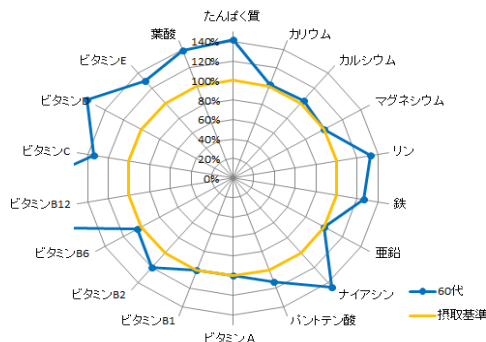
プラチナミルク for バランスを加えた場合の摂取基準に対する割合(%)



【商品概要】

◎プラチナミルク for バランス 缶タイプ  
 内容量/300g (約 15 回分)  
 参考小売価格 1,980 円 (税抜)

◎プラチナミルク for バランス スティック 10 本  
 内容量/10g×10 本  
 (1日2本 ※1本あたり約 50ml に溶かして)  
 参考小売価格 907 円 (税抜)



※60代女性：日本人の食事摂取基準 2015年版を 100%とし、H26 国民健康栄養調査の摂取量にプラチナミルク for バランスを足した場合の摂取基準に対する割合  
 ※ビタミン 12 は 285%

◎**プラチナミルク 商品開発者よりコメント**

「乳児用の粉ミルクを大人が飲んでいいの?」というお問い合わせが定期的にあることから商品開発を開始。より大人に適した粉ミルクを提供したい、という思いから、大人のための粉ミルク「プラチナミルク」が誕生しました。大人に適した栄養がバランスよくとれるものであり、そのまま溶かして飲むだけでなく、ミルクとして料理にも使いやすい仕上げ、続けていただけるための工夫を施しています。たんぱく質、カルシウムなど8種のミネラル、11種のビタミン、DHAなど多くの栄養を配合していますが、香料を使用せずやさしい味に仕上げています。また、プラチナミルクには、「ガラクトシルラクトース」というオリゴ糖を配合!このオリゴ糖は母乳中にあるオリゴ糖と同じで、善玉菌のエサになるオリゴ糖です。「腸活」中の皆様にもぴったりに!大人が毎日飲む味を目指して開発チームが試作を繰り返し、何にでも合いやすい、お料理や飲み物と相性のよい、やさしいミルク風味に仕立てているので楽しみながらご利用ください。

## **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、世界に豊かさと楽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113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1日のスタートを応援しています。

## **ケロッグ “Breakfasts for Better Days™” について**

ケロッグ社では、食料支援を必要としている世界中の子どもたちやそのご家族にむけ、2025年までに全世界で30億食分の食料寄贈を計画した支援プログラム「Breakfasts for Better Days™」を推進しています。日本ケロッグでは、「こども」と「シニア」を対象に年間30万食分のシリアルを無償提供しています。2013年よりスタートした「こども」の栄養サポートプログラムでは、フードバンク「セカンドハーベスト・ジャパン」への製品寄贈に加え、豊島区のNPO法人「豊島子ども WAKUWAKU ネットワーク」が運営する子ども食堂（計3ヶ所）や、足立区「居場所を兼ねた学習支援事業」（計3ヶ所）にむけて、利用している子どもたちが朝食用として自宅に持ち帰ることができるよう、年間20万食分のシリアルを無償でご提供しています。

また2018年からは「赤い羽根共同募金」としても有名な社会福祉法人中央共同募金会との協業のもと、アクティブシニアの栄養問題改善に向けて年間10万食を目標としたシリアルの無償提供を開始いたしました。現在までに2018年9月と2019年3月の2回にわたり、1都4県（東京・埼玉・千葉・神奈川・群馬）を中心とした全国178箇所に向けて合計11万5千食分のシリアル無償提供を実施しております。

## **ケロッグ公式 Instagram (@kellogg\_japan\_official)**

新製品、コラボレーションメニューやイベント情報など、随時ケロッグのお得な情報を発信していきます



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、松尾、大木、松葉

TEL：03-4580-9103 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>