

2016年9月13日
日本ケロッグ合同会社

ケロッグオリジナルの「ハロウィンパーティレシピ」で楽しく親子クッキング 話題の「スコップコロケ」もシリアルを使って楽しく作れる！

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、「ケロッグシリアルで作るハロウィンパーティレシピ」を新たに考案し、9月中旬より、全国のスーパー等の店頭においてリーフレットとして配布いたします（計15万部配布予定）。



■ 今年のハロウィンメニューは親子で「簡単」＆「楽しく」がキーワード！

ここ数年でバレンタインの市場規模を超えたとも言われているハロウィン。最近ではお菓子の交換だけではなく、仮装パレードやイベントなど、様々な楽しみ方が急速に広がっていますが、家族やお友達とのパーティには“楽しいメニュー”が欠かせません。今回ケロッグが新しく提案する「ケロッグシリアルで作るハロウィンパーティレシピ」は、秋冬限定販売の「かぼちゃとフルーツのグラノラ」を使ってできる、話題の「揚げないスコップパンクコロケ」や、お友達とのお菓子交換にもぴったりな「チョコナッツクランチ」など、簡単で楽しいメニューが満載です。ケロッグのシリアルで作るハロウィンレシピなら、親子で楽しく手軽においしいオリジナルメニューを作ることができます。いつものプリンやスープの上にシリアルをトッピングするだけでも、ぐっと特別感がアップします。パーティメニューとして作るのももちろん、お子様とも簡単に楽しみながら作れる「ケロッグシリアルで作るハロウィンパーティレシピ」で、今年のハロウィンはひと工夫してみるのはいかがでしょうか。

■ 店頭でゲット！かぼちゃ型でかわいい「ケロッグシリアルで作るハロウィンパーティレシピ」リーフレット

「ケロッグシリアルで作るハロウィンパーティレシピ」は全国1,000店舗以上のスーパー等でリーフレットとして配布されます。楽しいかぼちゃ型のリーフレットの配布場所は、店頭のケロッグコーナーのボードが目印。ケロッグのバラエティ豊富なラインナップの中から、レシピに記載のシリアルをそのままお使いいただくだけでなく、いつもの朝食に選んでいるケロッグのシリアルを材料として試してみたり、複数種類のシリアルを混ぜてみたり、楽しみ方もいろいろです。

ぜひ、さまざまなアレンジレシピをお試しください。



《「ケロッグシリアルで作るハロウィンパーティレシピ」リーフレット》

～ケロッグシリアルで作るハロウィンパーティレシピ～

《揚げないスコップパンプキンコロッケ》



※写真は仕上がり例のイメージです。



【材料（4人分・約28×16cmの楕円形耐熱器1個分）】

かぼちゃとフルーツのグラノラ・・・80g（1/2袋）	バター・・・10g
（または、お好みのケロッグのグラノラ）	スライスチーズ・・・4枚
かぼちゃ・・・1/4個（正味300g）	のり（全形）・・・1枚
玉ねぎ・・・1/4個（50g）	サラダ油・・・小さじ1
合挽き肉・・・100g	塩・・・小さじ1
牛乳・・・大さじ1	コショウ・・・適量

【作り方】

- ① スライスチーズにのりをはり、キッチンばさみでジャックオランタンの目・鼻・口、コウモリ型に切る。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。
- ③ かぼちゃは皮と種を除き、2cm角に切る。耐熱皿に入れ、ラップをふんわりとかけてレンジ（600W）で3分加熱する。竹串がすっと通るくらいになったらフォークなどでつぶし、牛乳、バターを加えて混ぜ合わせる。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、②を炒める。玉ねぎがしんなりしたら、合挽き肉を加え、塩こしょうする。
- ⑤ ③に④を加えて混ぜ、楕円形の耐熱器に入れる。「かぼちゃとフルーツのグラノラ」をのせて、トースター（1,000W）で3～4分焼く。
- ⑥ ⑤に①をのせる。

《チョコナッツクランチ》



※写真は仕上がり例のイメージです。



【材料（直径3～4cmのチョコナッツクランチ10個分）】

ココんのチョコクリスピー・・・50g
無塩バター・・・10g
マシュマロ・・・50g
アーモンド（素焼き）・・・10粒
チョコペン（黄色）・・・1本
かぼちゃの種またはアーモンド・・・10粒

【作り方】

- ① アーモンド（素焼き）は粗みじん切りにする。
- ② フライパンに無塩バターとマシュマロを入れて中火にかける。ゴムベラで混ぜてマシュマロを溶かす。
- ③ ボウルに「ココんのチョコクリスピー」と①を入れ、②を加えて混ぜ合わせる。
- ④ あら熱が取れたら、手で楕円状に丸める。かぼちゃの種またはアーモンドをさし、冷蔵庫で10分ほど冷やす。
- ⑤ チョコペンは表示通りに溶かし、④に目と口を描く。

《かぼちゃのプリン》



※写真は仕上げ例のイメージです。



【材料（直径 8 cm×高さ 5 cmのカップ 5 個分）】

ココクのチョコクリスピー…適量	A 粉ゼラチン…5g
かぼちゃ…正味 150g	水…大さじ 2
砂糖…大さじ 3	B 生クリーム…1/2 カップ
牛乳…1 カップ	砂糖…大さじ 1
生クリーム…1/2 カップ	食紅（お好みで）…適量

【作り方】

- ① 耐熱器に A の水を入れ、粉ゼラチンをふり入れてふやかす。
- ② かぼちゃは皮と種を除き、2 cm角に切る。耐熱皿に入れ、ラップをふんわりとかけてレンジ（600W）で 1 分 30 秒ほど、竹串がすっと通るくらいになるまで加熱する。
- ③ ミキサーに②、砂糖、生クリーム、牛乳を入れてなめらかになるまで攪拌する。
- ④ ゼラチンをレンジ（600W）に 10 秒かけて溶かし、③に加えて混ぜる。
- ⑤ カップに等分に流し入れ、冷蔵庫で 1 時間以上冷やし固める。
- ⑥ ボウルに B を入れて 8 分立てにする。（お好みで食紅を加えても可）
- ⑦ ⑤に「ココクのチョコクリスピー」を盛り、⑥を絞出す。

※ゼラチンは沸騰させると固まらなくなります。レンジの加熱は様子を見ながら、ゼラチンが溶けたらすぐにレンジから取り出しましょう。

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、人々にとって大切な食品とブランドを通じて、世界に豊かさ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。2015 年の売上高は 135 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 年の会社設立以来、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き、今年 2 月 19 日をもちまして設立 110 周年を迎えました。

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、お客様の気持ち良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、大人向けには「フルーツグラノラ」「オールブラン」「玄米フレーク」、子ども向けには「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バラエティ豊富な製品ラインナップをご提供しています。

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、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シリアルやスナックをお届けしており、活動初年度の 2013 年度から 2015 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 14 億食分に達しました。

日本ケロッグは、これまで実施してきたフードバンクへの製品寄贈をさらに強化するとともに、本年 3 月からは NPO 法人 豊島子ども WAKUWAKU ネットワークが都内 3 ヶ所で運営している「こども食堂」へのシリアル無償提供を通じた支援を開始し、6 月からは足立区「学習の場」へのシリアル無償提供も開始します。日本におけるこれらの「Breakfast for Better Days™」の活動を通じて、今年 2016 年は合計 10 トン〈約 30 万食分に相当〉のシリアル寄贈を年間目標としております。

■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・辻・印南

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>