

2021年10月11日
日本ケロッグ合同会社

大幅な需要増加が続く「オールブラン ブランリッチ」シリーズ 商品供給体制の強化へ

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、「オールブラン ブランリッチ」と「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」の想定を大きく上回る需要増加に伴い、6月下旬から8月下旬までの期間、一時販売を休止していました。8月下旬の販売再開以降は、継続する高い需要に応えるべく、供給体制を強化いたしました。

「オールブラン」は、2020年4月に機能性表示食品としてリニューアルして以来、食物繊維の新たな価値提案、おいしさの進化によって、「オールブラン」シリーズ全体で**昨年比で135%**^{※1}の販売金額を記録するほどのご好評をいただきました。また、「オールブラン ブランリッチ」シリーズについては、2021年1月下旬に新発売した「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきショコラ」が、発売後の予想を大きく上回る支持をいただいたこともあり、「オールブラン ブランリッチ」シリーズ全体で**昨年比で188%**^{※2}と大きく伸長しました。

この背景には、コロナ禍における健康志向の高まりと、「オールブラン」シリーズに含まれる食物繊維、「**発酵性食物繊維**」への**関心の高まり**が需要の底上げをしたことが大きな要因として挙げられます。

※1. インテージ SRI データ：2020年4月27日～12月27日

※2. インテージ SRI データ：2021年1月4日～7月4日



～オールブランの転機となったブランドリニューアル～

■ 食物繊維のパラダイムシフト

2020年4月、「腸内環境改善」を明記する「機能性表示食品」としてのリニューアル発売に際し、その機能性関与成分である小麦ブラン由来の「発酵性食物繊維（アラビノキシラン）」を新たな食物繊維の概念として、パッケージの前面に打ち出しました。

この「発酵性食物繊維」は、従来の不溶性、水溶性という食物繊維の分類と異なり、腸内細菌のいわゆる善玉菌によって発酵されやすい性質の有無によって分類される新たな食物繊維の概念です。

学識者が「発酵性食物繊維」の発酵を通じて、腸に有用な成分が作り出されることに注目し、発信したこと、さらに、これを多くのメディアが報道したことも相まって、予測を大幅に超える需要増加となりました。

■おいしさの進化

オールブランを初めてお試しいただくエントリー層の方にもおいしくお召し上がりいただけるよう、従来からあるフルーツ入りの「オールブラン フルーツミックス」に加え、チョコレート味の「オールブラン ブランチョコフレーク」、そのままつんでもおいしく食べることができる「オールブラン ブランリッチ ほっとひといきシヨコラ」といった商品を新たに投入することで、朝食だけでなく、間食など様々なシーンでお召し上がりいただくなど、お客様のニーズにお応えできるラインナップへと強化しました。

■オールブランシリーズについて

「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、1994年には「オールブラン オリジナル」が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 ほっとひといきシヨコラ」を発売。さらに、「オールブラン ブランチョコフレーク」を新たにラインナップに加え、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。



■【美味しく腸能力アップを始めよう】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。発酵性食物繊維が腸に棲む善玉菌のエサとなり腸内で発酵(分解)され、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~4.4g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楽しみください。

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）



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。1906年の会社設立から115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一日のスタートを応援しています。

ケロッグ公式 SNS

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。



Twitter アカウント (@KelloggsJP)
<https://twitter.com/KelloggsJP>



Instagram アカウント (@kellogg_japan_official)
https://www.instagram.com/kellogg_japan_official/



YouTube アカウント (日本ケロッグ公式チャンネル)
https://www.youtube.com/channel/UCtcGzOB_S4hwB6eDjJQxJVg/featured

■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：株式会社エムスリー・カンパニー 及川、三戸

TEL：03-5768-5807 MOBILE：070-1288-5857(及川)、070-1288-7009(三戸) FAX：03-3712-1460

MAIL：h-oikawa@m3com.jp (及川)k-mito@m3com.jp (三戸)

■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 土日祝日除く>