

2019年4月10日

報道関係各位



**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
働き世代からアクティブシニアまでおすすめのNewProposal

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）と、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）はアクティブシニア層に向けたレシピをコラボレーション致します。

近年、アクティブシニア層を中心に「骨活」と「腸活」の注目が高まっております。そこで、普段の食生活の中で手軽に楽しんでいただけるよう、当社が販売する大人のための粉ミルク「プラチナミルク for バランス」と日本ケロッグ合同会社が販売する食物繊維豊富な腸活シリアル「オールブラン」シリーズを活用したコラボレシピを4月10日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



■「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、カルシウムやたんぱく質がたっぷり！全部で19種類のビタミン・ミネラルやDHAも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。食物繊維の豊富な小麦外皮(ブラン)を主原料にしており、「オールブラン オリジナル」は1食分(40g)で、11.0gの食物繊維(レタス約3.5個分*)を手軽にとれ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。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 20g、水 100ml
【作り方】
①プラチナミルクを水で溶かします。
②①にオールブラン オリジナルをいれます。

●あと一品欲しい時に！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 20g、水 50ml
【作り方】
①玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを 1 センチ角に切ります。
②なべにバターを熱し、①を炒め、塩胡椒します。
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ます。
④③を火からおろし、オールブラン オリジナルをいれて混ぜます。
⑤④に水で溶かしたプラチナミルクをいれて混ぜます。

●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 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します。
②なべに油を熱し、①の玉ねぎを炒めます。
③②に挽肉を加えて炒め、①のトマトを加えてさらに炒めます。
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ます。
⑤④の火をとめ、水 30ml で溶かしたプラチナミルクを加えて混ぜ、最後にオールブラン オリジナルを加えて混ぜます。

■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 2~3 枚分>
ホットケーキミックス 50g、プラチナミルク 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と水をいれてよく混ぜます。
②①にオールブラン フルーツミックスをいれ、ざっくり混ぜます。
③フライパンにバターを熱し、②をいれて焼きます。

●更に腸活度UP！？【オールブラン・バランスヨーグルト】



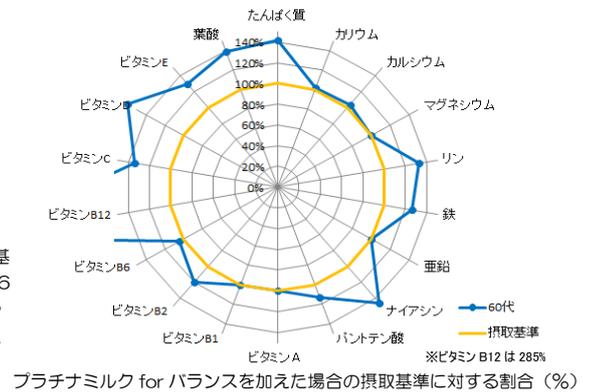
【材料】
オールブラン フルーツ ミックス 40g、プラチナミルク 20g、水 50ml
ヨーグルト 50g
【作り方】
①プラチナミルクを水で溶かし、ヨーグルトを混ぜます。
②①にオールブラン フルーツミックスをのせます。
※さくさくが好きな方は、プラチナミルクを水で溶かさず、そのままヨーグルトに混ぜても！

※「プラチナミルク 20g」はプラチナミルク for バランス 20g（大さじ 3、スティックの場合 2 本）になります。

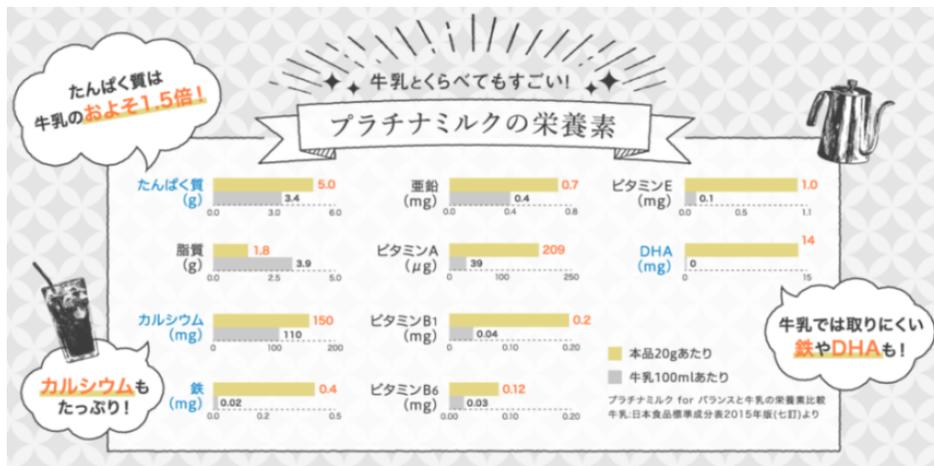
■プラチナミルク for バランスについて：
毎日の「骨活」に！
カルシウムやたんぱく質たっぷりの大人のための粉ミルク

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

※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



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。



【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 1980 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)

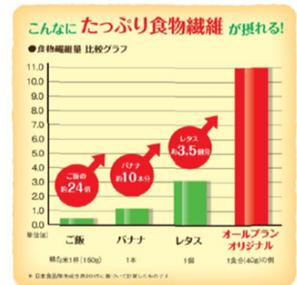


●商品開発部 プラチナミルク 商品開発者 河内慶子よりコメント

「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めるだけではなく、ミルクとして料理にも使いやすく仕上げ、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！大人が毎日飲める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。

■ケロック「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 オリジナル 235g 参考小売価格 340円（税抜）

【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

9：00～17：00（土日・祝祭日除く）



●日本ケロック合同会社 研究開発部 栄養アドバイザー、博士（理学）・管理栄養士 田中恭子よりコメント
発売から100年以上の歴史をもつオールブランは、小麦の外皮（小麦ブラン）をシンプルに加工した穀物由来の食物繊維が豊富に含まれたシリアルです。

現在、世界的にも腸活への注目が高まりつつありますが、食物繊維を通じた腸活を実践する上でオールブランは欠かせないマストアイテムとなっています。特にその人気を支えるポイントの一つが、さまざまなメニューに応用できる「腸活食材」としての幅の広さ。シリアルならではの手軽さはそのままに、「ちょっとひと手間」加えることで、和食から洋食そしてデザートまで、さまざまな「時短腸活」メニューをお楽しみいただけます。食物繊維が不足しがちなマルチタスクワーカーから、健康長寿を目指すシニアの方まで、今回のメニューを幅広い層の方にお楽しみいただければと思います。

プラチナミルクに関するお客らのお問合せ
雪印ビーンスターク(株)お客様センター
0120-241-537
9：00～17：00（土日・祝祭日除く）

オールブランシリーズに関するお問合せ
日本ケロック お客様相談室
0120-500-209
9：00～17：00（土日・祝祭日除く）