

2025年2月25日
日本ケロッグ合同会社

大好評の脂質オフシリーズに「罪悪感なしのおいしい」チョコレートフレーバーが登場！
「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 華やぐフルーティショコラ」
3月24日（月）より新発売

ホテルニューオータニ監修のもと、チョコレートとフルーツの絶妙なバランスを実現

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、昨年発売し好評だった「素材まるごとグラノラ」の脂質オフ率最大である「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」シリーズから、新フレーバー「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 華やぐフルーティショコラ」を3月24日（月）より発売いたします。今回もホテルニューオータニ総料理長監修の自信作の製品です。本製品は、カカオの香り高いチョコレート風味のシリアルに、彩り鮮やかないちごと華やかなパッションフルーツを絶妙にブレンドした新しい味わいが特徴です。脂質 70%オフ*1でも満足感を十分に感じられるおいしさをお楽しみいただけます。



*1 当社「素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご」との比較

■ **脂質 70%オフ*1なのにおいしいチョコフレーバーを実現！**

近年、健康志向の高まりとともに、ダイエットや食事管理に取り組む方が多くみられます。しかし、健康的な食生活を意識するあまり、おいしい食べ物を我慢することがストレスとなり、継続が難しくなることがあります。また、脂質を抑えた食事を摂る場合には、味を妥協しなければならないこともあり、健康を意識しながらも、我慢せずにおいしいものを楽しまたいという声もあります。

こうした背景から、日本ケロッグは、脂質 70%オフ*1でありながらも、チョコレートの豊かな味わいをしっかり楽しめる「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 華やぐフルーティショコラ」の開発にいたしました。脂質は気になるけど、おいしさは譲れないチョコレート好きの方におすすめの製品で、朝食はもちろん、間食としても気軽に食べられます。

■ **「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 華やぐフルーティショコラ」のおいしさの秘訣とこだわり**

新フレーバーの「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 華やぐフルーティショコラ」では、チョコレートの豊かな香りと華やかなフルーツの風味が絶妙なバランスで引き立ち、満足感の高い味わいが楽しめます。

・ **チョコレート×フルーツの絶妙なバランス**

甘いチョコレート風味のシリアルに、フルーツの酸味を加えることで、素材それぞれの風味が最大限に引き立てられます。特に、パッションフルーツの爽やかな酸味がチョコレートの味わいの中に現れることで、口に入れる度に化する、飽

きの来ない味わいを実現しました。ホテルニューオータニ総料理長の監修のもと、素材の風味を生かした贅沢な味わいに仕上がっています。

・**脂質 70%オフ*1でも満足感を得られる味わい**

一般的にチョコレートのおいしさは脂質によって成り立つといえるほど脂質が味に大きく影響を与えます。本製品は、できる限り脂質を抑えながらも、ココナッツを加えることで、ココナッツを噛んだときにじわっと広がる自然な油分が、脂質オフでもしっかりとした満足感を与えます。

・**鮮やかな彩りと多様な食感**

ケロッグ自慢のチョコフレークと、ヨーロッパ産の大麦を使用したグラノラの味と食感のコントラストをお楽しみいただけます。さらに、いちごやかぼちゃの種の鮮やかな色味が、製品に華やかな彩りを加え、食べる楽しさを増します。

本製品は、2024年に発売し好評をいただいた「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ」シリーズの新フレーバーです。本シリーズは、脂質を多く含むオーツ麦*2をすべて大麦に変更し、度々の改良を重ねて植物油脂を削減したレシピを生み出した結果、大幅な脂質量の削減を実現しています。健康維持のために脂質の摂りすぎは抑えたいけれど、おいしさも妥協したくない方におすすめです。

*2 大麦の約4倍の脂質を含む

■ 製品情報

製品名	素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 華やぐフルーティショコラ
内容量	380g
エネルギー*3	153kcal
脂質*3	0.9g
コレステロール*3	0mg
参考小売価格	オープン価格
発売日	2025年3月24日
ブランドサイト	https://www.kelloggs.com/ja-jp/products/granola/wholesome-granola-low-fat-fruity-choco.html

*3 本製品1食分(40g)当たり

■ ホテルニューオータニ中島総料理長による監修

ホテルニューオータニは、2024年9月に開業60周年を迎えた老舗ホテルです。以前より「グラノラ」シリーズの監修を務めるホテルニューオータニの中島総料理長は、「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 華やぐフルーティショコラ」の魅力を次のように語っています。

『甘味と酸味のバランス、食感、素材などこだわりの詰まった製品に仕上がっています。飽きのこない、ついもう一口食べたくなる味わいです。脂質 70%オフとは思えない美味しいチョコレートグラノラ、ぜひお楽しみください。』



■「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 香るフルーツ」のパッケージもリニューアル

「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 華やぐフルーティショコラ」の新発売に伴って、既存製品の「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 香るフルーツ」のパッケージデザインをリニューアルします。「素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 香るフルーツ」は新製品と同様に脂質オフの人気製品です。



■ 製品情報

製品名	素材まるごとグラノラ 脂質 70%オフ 香るフルーツ
内容量	380g
エネルギー*4	152kcal
脂質*4	0.8g
コレステロール*4	0mg
参考小売価格	オープン価格
ブランドサイト	https://www.kelloggs.com/ja-jp/products/granola/wholesome-granola-low-fat-fruit.html

*4 本製品 1 食分 (40g) 当たり

■ 素材まるごとグラノラシリーズについて

素材まるごとグラノラシリーズは、素材一つ一つの良さを最大限に活かしたグラノラです。3つの「まるごと」をコンセプトに、素材そのものの味や食感を楽しめるように改良を重ね作り上げました。

- 「“おいしさ”まるごと」：素材本来の食感や香りを楽しんでいただくため、粒をそのまま伸ばして焼き上げたコーンフレークや、穀物をそのまま膨らませたオーツ麦パフ、小麦など穀物も具材も可能な限り手を加えず使用しています。
- 「“栄養”まるごと」：精製した穀物より多くの栄養を含む全粒オーツ麦や大麦をグラノラ素材の主原料としています。
- 「“自然”まるごと」：太陽と大地の恵みを受けて育った穀物を使用しています。



世界的な食品メーカー“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、療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前形となる「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119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。



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



X アカウント (@KelloggsJP)
<https://x.com/KelloggsJP>

■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 折山、渡部、小林

TEL：03-4580-9103 MOBILE：070-2161-7121(折山) 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 土日祝日除く>