

腸が変わる。毎日が変わる。

オールブラン

2020年4月10日
日本ケロッグ合同会社

「ケロッグ オールブラン」シリーズが機能性表示食品として進化し新登場 小麦ブラン由来の“発酵性食物繊維”アラビノキシランが腸内環境を改善

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、100年以上にわたって世界中のお客さまから愛されている「ケロッグ オールブラン」シリーズ4製品全てを、小麦ブラン由来の“発酵性食物繊維”であるアラビノキシランを含んだ機能性表示食品としてリニューアルし、4月20日（月）より※¹全国のスーパー、ドラッグストアにて発売を開始※²いたします。（※¹「オールブラン ブランリッチ」については4月上旬より発売を開始しております。 ※²一部取り扱いのない店舗がございます）

製品情報はコチラ：https://www.kelloggs.jp/ja_JP/brands/all-bran-consumer-brand.html#num=12



オールブラン ブランリッチ
(4月上旬発売)



オールブラン ブランフレーク
(4月20日発売)



オールブラン フルーツミックス
(4月20日発売)



オールブラン ナッツミックス
(4月20日発売)

「オールブラン」に含まれるアラビノキシランは、小麦ブラン由来の発酵性食物繊維です。継続的な摂取を続けることで、便秘改善効果はもちろん、善玉菌とよばれる腸内の酪酸菌を増やし、酪酸を増加させることにより腸内環境を改善することが報告されています。

■ 発酵性食物繊維が善玉菌を増やして腸内環境を改善

多くのお客様に長年にわたり愛される「オールブラン オリジナル」は、1食（40g）で発酵性食物繊維アラビノキシランが4.4g摂れる“ファイバースティック”の形状や味わいはそのままに「ブランリッチ」へと名称を変更。

このほか、ザクザクとした食感でほのかな甘さの小麦ブランのフレーク「ブランフレーク」、ファイバースティック入りのフレークにイチゴやマンゴー、クランベリー、レーズンのドライフルーツが入った「フルーツミックス」、おなじく豊富なナッツが入った「ナッツミックス」の全4種類で展開し、すべてが「発酵性食物繊維が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なります。

「オールブラン」は、“腸が変わる。毎日が変わる”をコンセプトに、自然由来の発酵性食物繊維のチカラで、毎日の腸活をサポートするNo.1ブランドへの挑戦を続けてまいります。

■ 製品概要

製品名	ケロッグ オールブラン ブランリッチ	ケロッグ オールブラン ブランフレーク	ケロッグ オールブラン フルーツミックス	ケロッグ オールブラン ナッツミックス
食物繊維量※	11.0g	8.3g	8.1g	8.4g
発酵性食物繊維※ (アラビノキシラン量)	4.4g	2.1g	2.1g	2.1g
内容量	235g/400g	250g/435g	420g	390g
価格	オープン価格			

※オールブラン ブランリッチ：1食（40g）あたり。その他1食（60g）あたり。

■ 発酵性食物繊維は腸内細菌によって発酵されやすい食物繊維

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。腸に棲む善玉菌のエサとなり腸内で発酵（分解）されることにより、腸内環境を整える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ます。小麦や玄米の「ぬか（ブラン）」部分に含まれる「アラビノキシラン」、大麦やオーツ麦に含まれる「βグルカン」、ごぼうや玉ねぎなどに含まれる「イヌリン」、フルーツ類に含まれる「ペクチン」などが代表的な発酵性食物繊維です。



■ 善玉菌のエサとなる！発酵性食物繊維アラビノキシランとは？

「ケロッグ オールブラン」の「ブラン」は小麦の外皮部分のことで、「小麦ふすま」ともよばれています。この「ブラン」には、アラビノキシランとよばれる発酵性の食物繊維が多く含まれています。発酵性食物繊維アラビノキシランは、腸内細菌のエサとなり、その働きを活性化させます。継続的な摂取により善玉菌とよばれる腸内の酪酸菌を増やし、酪酸を増加させることにより、腸内環境を改善することが報告されています。

小麦に占めるブランの割合は約 15%ですが、一般に「小麦粉」と呼ばれているものは製粉の過程で、栄養価の高い「ブラン」の部分が取り除かれてしまうのです。「オールブラン」は、このブランを主原料としており、他の主要な主食と比べても非常に多くの発酵性食物繊維を含んでいます。



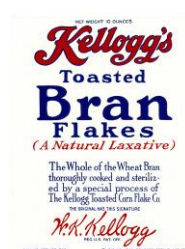
小麦ブランとは？



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）

■ 1世紀以上にわたり世界の腸活をサポートし続ける「ケロッグ オールブラン」

「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。以来、105年以上にわたり、「オールブラン」シリーズは“食物繊維ひとすじ”で、人々の腸活をサポートしてきました。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。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、機能性表示食品としてあらたなる進化をスタートさせました。



1915年「ブランフレーク」
世界で初めて発売された
オールブランシリーズ



1987年
日本で初めて発売された
オールブランシリーズ



1994年
トクホ（特定保健商品）
表示取得時のパッケージ



2020年
リニューアル前



2020年4月
リニューアル新製品

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114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

新製品や既存製品を用いたレシピ、コラボレーションメニューやイベント情報など、随時ケロッグの情報を発信していきます。



Twitter アカウント (@KelloggsJP)
<https://twitter.com/kelloggsjp?lang=ja>



Instagram アカウント (@kellogg_japan_official)
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 株式会社ブラップジャパン 小林、大木、松尾、松葉

TEL：03-4580-9103 MOBILE：070-4549-7916 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>