

Kellogg's[®]

2024

Autumn & Winter

Product Lineup

Kellogg's[®]

家庭用製品総合カタログ

製造元

日本ケロッグ合同会社
東京都千代田区二番町 3-5 麹町三葉ビル

©2024 Kellanova
24089-EN 発行日：2024 年 6 月













太陽の恵みで、いい一日をスタート。

ケロッグの始まりは、創設者W.K.ケロッグと
 医学博士でもある兄のJ.H.ケロッグが営んでいた療養所。
 そこで人々の健康のために開発したのが、
 栄養豊富な穀物を使ったシリアル製品でした。
 体だけでなく、心まで。
 朝だけでなく、その先に続く一日、一生まで
 みんなを元気にできるように。
 これからもケロッグは、穀物のまだ見ぬ可能性を引き出していきます。



ケロッグの歩み

ケロッグ兄弟がシリアルを発明してから1世紀以上を経た今でも、ケロッグには創業者の基本精神が脈々と流れ、美味しさを世界180カ国以上の人々へお届けしています。

1890	1900	1910	1920	1930	1940	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2010	2020~
<p>W.K.ケロッグ「グラノーズ」発明 (1894)</p> <p>「コーンフレーク」製造 (1898)</p> 	<p>「バトラー・クリーク・トーステッド・コーン・フレーク・カンパニー」設立 (1906)</p> 	<p>イギリスでも展開 (1914)</p> <p>「ケロッグ社」へ改称 (1922)</p> <p>イギリスに製造工場ができる (1938)</p> <p>カナダ・欧州進出 (1922)</p> 	<p>「フロステッド・フレークス」発売 (1952)</p> <p>トニー・ザ・タイガー誕生 (1952)</p> 	<p>「日本ケロッグ社」設立 (1962)</p> <p>「コーンフレーク」「コーンフロスト」発売 (1963)</p> <p>「シュガーボン」発売 (1964)</p> <p>「フルーツボン」発売 (1965)</p> 	<p>「玄米フレーク」発売 (1984)</p> <p>「コンボ」「ライスクリスピー」日本発売 (1970)</p> <p>「オールブラン」発売 (1987)</p> <p>「チョコ」発売 (1976)</p> 	<p>農水省「朝食シリアル」という名称を定める (1990)</p> <p>健康ブーム (1990年代半ば)</p> 	<p>「フルーツグラノーラ」発売 (2000)</p> <p>「ブランフレーク・プレーン」「ブランフレーク・フルーツミックス」発売 (2001)</p> <p>「ココムのチョコチェック」発売 (2004)</p> 	<p>全製品袋化パッケージ切替 (2018)</p> <p>「フルーツグラノーラ ハーフ」発売 (2013)</p> <p>米国ケロッグ社 創立110周年 (2016)</p> <p>「フルーツグラノーラ」発売 (2018)</p> <p>「ハーシーチョコピッツ ミルキークリーム」発売 (2018)</p> <p>HERSHEY'S trademark and trade dress are used under license.</p> 	<p>「糖質オフグラノーラ」発売 (2021)</p> <p>「オートミール」発売 (2021)</p> <p>「オートミール」発売 (2022)</p> <p>「素材まるごとグラノーラ」発売 (2023)</p> <p>「素材まるごとグラノーラ 全粒穀物100% ナッツ&ベリー」発売 (2023)</p> <p>「素材まるごとグラノーラ 脂質70%オフ」発売 (2024)</p> <p>「素材まるごとグラノーラ 脂質100%」発売 (2024)</p> 				

腸が変わる。毎日が変わる。
オールブラン

快腸食材オールブラン

オールブランシリーズは機能性表示食品です。

発酵性食物繊維が腸内環境改善

※1 小麦ブラン由来アラビノキシランは、腸内環境を改善することおよび便通を改善することが報告されている。快腸食材とは、アラビノキシランを含む食材のこと
 ※2 小麦ブラン由来アラビノキシラン



オールブラン
ブランリッチ



オールブラン
ブランリッチ ほっとといいきショコラ



オールブラン
ブランフレーク

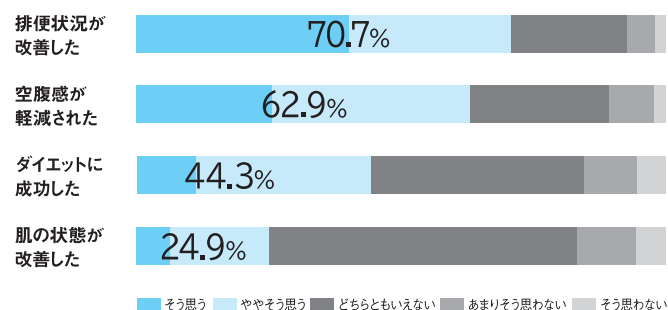


オールブラン
フルーツミックス



オールブラン
ブランチョコフレーク

5日間オールブラン体験後の変化



出典：すっきりチャレンジ@あすけん 5日間オールブランを食べた人の体験後アンケート (2023/5/22・6/18 n: 3,403名)

オールブラン腸活部

オールブラン オンラインファンコミュニティ
オールブラン腸活部



腸活部に参加した会員のうち
81%が
 オールブランを
 食べるのが楽しくなった!
 と回答

出典：オールブラン腸活部内アンケート (2023/11/20・11/24 n: 47名)

素材
まるごと
グラノラ

素材の力を、まるごと実感!

素材の良さを活かしたグラノラ

The New Otani



素材まるごとグラノラ
脂質70% オフ



素材まるごとグラノラ
糖質オフ チョコ&ラズベリー



素材まるごとグラノラ
朝摘みいちご



素材まるごとグラノラ
ヘーゼルナッツチョコレート



素材まるごとグラノラ
パリッとアーモンド やさしいはちみつ味

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、穀物も具材も可能なかぎり手を加えず使用

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配合

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



栄養いっぱいの朝へ。



手軽に続ける健康的な身体づくり

97%の小児科医が推奨

調査時期：2022年9月 調査対象：医師100人 評価方法：資料および商品サンプルを送付した上でWEB調査 ※あくまで医師の方の印象であり、効能等を保証するものではありません。(AskDoctors調べ)



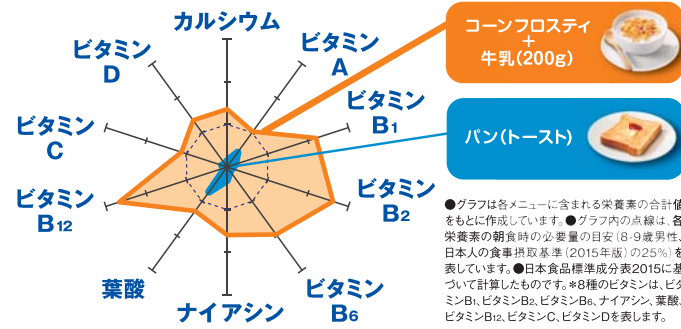
発酵性食物繊維^{※1}を含む^{※1} ベータグルカン 全粒オーツ麦 100% 原料のオートミール

とうもろこしの粒を焼き上げたサクサク食感のフレーク



コーンフロスティ

栄養バランス満点！8種のビタミン*たっぷり



コーンフロスティ + 牛乳(200g)

パン(トースト)



粒感しっかり オートミールごはん

食物繊維 6倍^{※2}
糖質 60%オフ^{※2}

いつもと同じ献立へ



丸い形が楽しい
チョコシリアル



チョコワ

お米の粒を焼き上げた
チョコシリアル



チョコクリスピー



大豆たんぱく オートミールごはん

たんぱく質 10g^{※3}
食物繊維 10倍^{※2}
糖質 60%オフ^{※2}

1食でたんぱく質 10g^{※3}

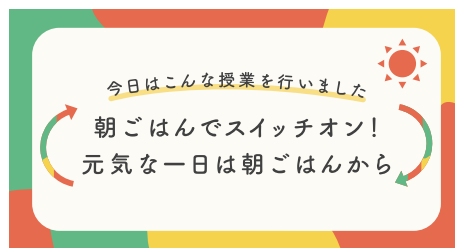


ごっこランドアプリ



ごっこランドアプリにトニーとココくんが登場。アプリをきっかけに、シリアルを認知させることで、トライアルを促進いたします。

小学校授業施策



「元気な一日は朝ごはんから」をキャッチコピーに、朝ごはんの大切さを伝え、朝食啓蒙活動を小学校にて行います。

小児科医サンプリング



小児科医師から、子ども達に直接フロスティを手渡し、トライアルを促進いたします。



オートミール

食物繊維 6倍^{※2}
糖質 60%オフ^{※2}

アレンジ自在



※2 粒感しっかり オートミールごはん1食分(30g) / 大豆たんぱく オートミールごはん1食分(40g) / オートミール1食分(30g)に対して、白米ごはん1杯分(150g)を比較した場合 白米ごはんの栄養成分値: 日本食品標準成分表2020年版(八訂)「水稲めし/精白米/うるち米」 ※3 1食分40g当たりたんぱく質10.4g

コンパクトになって 内容量そのまま!

約72[※]トンの
包材使用量
削減

15mmダウン!

新パッケージ



※2023年メーカー出荷数より算出

チーズ好きのためのポテトチップス!

Hi! CHEESE!



※2024年3月28日発売

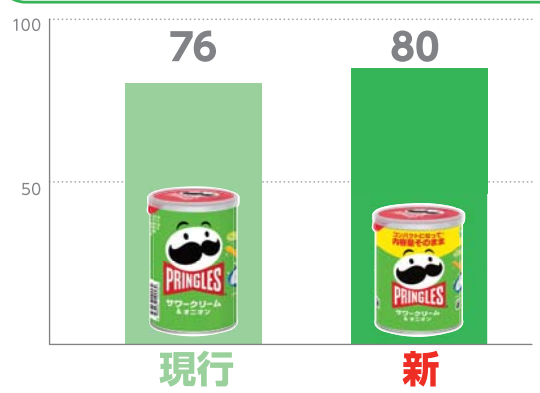
パルメザン、チェダー、ブルー、グリユイ
エールの「4種のチーズ」のフレーバー[※]
を贅沢に使用した、チーズ好きの
ためのポテトチップス!

※4種のチーズ香料使用

ショッパーベネフィット

- 1 サイズがコンパクトで便利
- 2 保管するのにちょうどよいサイズ
- 3 外出時に運びやすい

消費者テスト:好意度 現行缶vs新缶 好意度は同等以上



出典:ケログオンライン調査(2023)

スナック市場におけるチーズセグメントの機会

チーズセグメントの現状

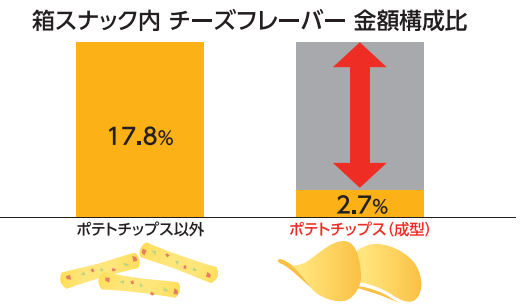
チーズ・ピザセグメントは、「サクフリ」を上回る
ポテンシャルがあり大きく伸びているフレーバーです。

	販売金額シェア	伸び率 (対前年)
し お	38.2%	+9.7%
コン ソ メ	9.0%	+15.6%
の り	8.3%	+12.8%
チーズ・ピザ	7.6%	+14.9%
スパイシー	7.4%	-7.0%
サワークリーム&オニオン	4.8%	+16.5%

出典:Intage SRI+Monthly Market Share/Value (2021/8-2022/7)vs(2022/8-2023/7)

チーズセグメントの機会

ポテトチップス形状のチーズフレーバー製品は
大きな伸びしろがあります。

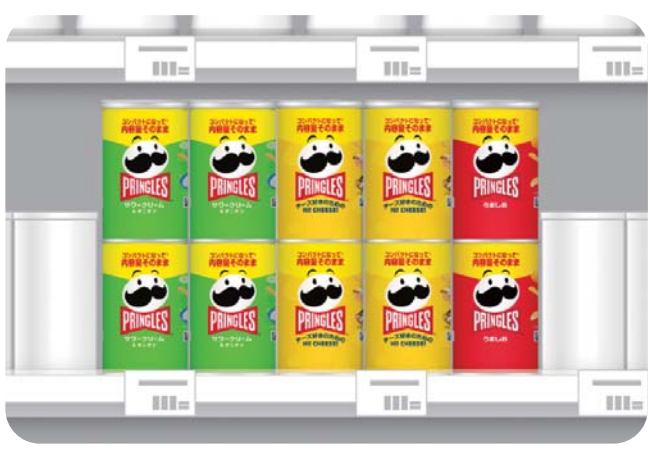


出典:Intage SRI+Monthly Market Value (2021/8-2022/7) vs (2022/8 - 2023/7)

カスタマーベネフィット

- 1 コンパクトになり2段積み可能
- 2 視認性の向上による販売個数アップ
- 3 より陳列が出来るので補充頻度が軽減

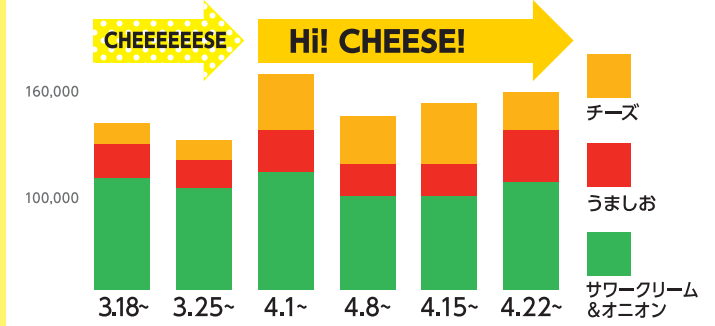
2段積みのイメージ



発売後、売れ行きが好調です!

Hi! CHEESE! 発売後の売上

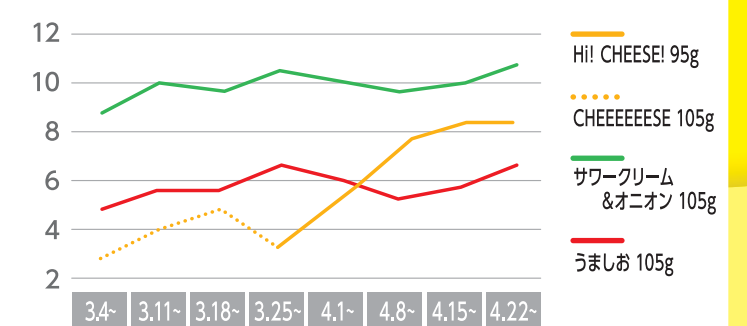
Hi! CHEESE! 発売後、カニバリせず売上は
オントップし全体の売上増に貢献しています。



出典:intage SRI+Monthly Market Value(2024/3-4)

週販推移

Hi! CHEESE! 発売後、週販は旧品を大きく
上回り好調に推移しております。



出典:intage SRI+Monthly Market Value SMチャネル(2024/3-4)

