

NISSIN 日清シスコ

食育活動

日清シスコが食育に取り組む背景には「朝食欠食者が多い」という課題があります。日清シスコが製造・販売する「シスコーン」や「ごろグラ」などのシリアルは、栄養バランスにこだわり、食物繊維やカルシウム、鉄分などを含むことが特長で、牛乳やヨーグルトをかけて朝食でお召しあがりいただくことがおすすめです。これらの手軽に栄養がとれるシリアルを朝食に活用いただくことで、「朝食欠食者が多い」という課題解決に取り組んでいきます。具体的な活動では、「栄養バランスのとれた食事の大切さ」「欠食しがちな朝食の大切さ」をお伝えするほか、「乳製品の消費に貢献する」活動を行っていますので下記のとおりご紹介いたします。



私たちは食育活動を推進しています

シリアルとは？



シリアルとは、とうもろこしや米、小麦、大麦、オーツ麦、ライ麦といった穀物をすぐに食べられる状態に加工した穀物食の総称です。代表的なシリアルは、メープルシロップなどを加えて焼き上げた「グラノーラ」や、とうもろこしなどを薄く伸ばして焼き上げた「フレーク」、丸い形が特徴的な「パフ」のほか、オーツ麦を平たく押しつぶした「オートミール」などがあります。様々な食べ方がありますが、牛乳やヨーグルトなどの乳製品をかける食べ方が広く知られています。

参考：日本スナック・シリアルフーズ協会、HP より

日清シスコのシリアルについて

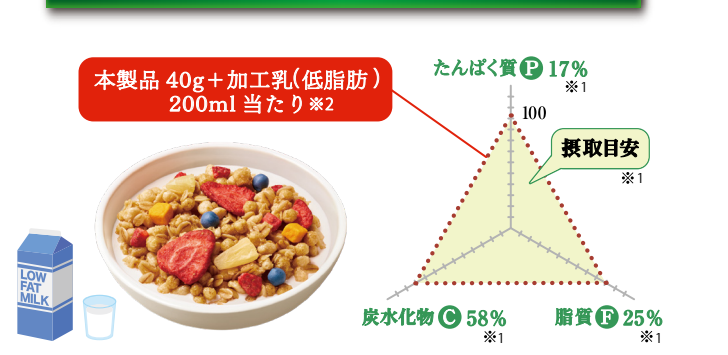
日清シスコにはシリアルのブランドが3つあります。

- ・**シスコーン**…1963年発売のコーンフレーク国内売上 No.1※ブランド。人気の「フロスト」やパフシリアルの「サクサクリング」等、長きにわたりお子様を中心に支持されています。
※インテージ SRI+ シリアル市場（種別：コーン）2024年7月～2025年8月累計販売金額
- ・**ごろグラ**…2014年に発売した、贅沢なごろっと具材と多彩な食感が特長のグラノーラ。「糖質オフシリーズ」や、オーツ麦を生地に100%使用した「ごろグラ Gran meal(グランミール)」など、ラインアップの豊富さも特長です。
- ・**おいしい全粒穀物**…食物繊維を手軽にとれるように開発されたブランド。「オートミールフレーク」のほか、電子レンジやお湯かけの調理でごはんのように楽しめる「オートミールごはん」などがあります。

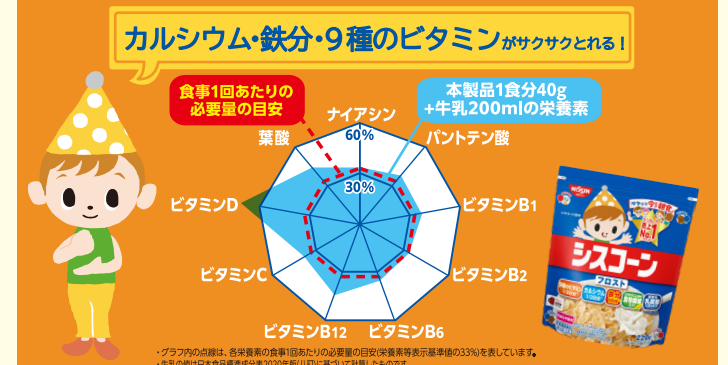


栄養バランスにこだわった うれしい商品設計

ごろグラの整ったPFCバランス！



うれしい栄養バランスの朝食はシスコーン！



日清シスコは、栄養バランスにこだわったシリアルの商品づくりをしています。例えば、「シスコーン フロスト」は1食分(40g)に牛乳200mlをかけて食べると、鉄分1日分、カルシウム1/2日分、9種のビタミン1/3日以上を摂取することができます。また「ごろグラ」はPFCバランスをパッケージに記載しています。PFCバランスとは「たんぱく質、脂質、炭水化物(アルコールを含む)とそれらの構成成分が総エネルギー摂取量に占めるべき割合(%エネルギー)」としてこれらの構成比率を指標としたもので、「ごろグラ 贅沢果実」は1食分(40g)に加工乳(低脂肪)200mlを加えることで、理想的なPFCバランスに近づけることができます。

朝食を楽しく「遊んで食べて シリアルハピモニ★ランド」開催



子どもたちの朝の時間が前向きになることを願い、自らすすんで朝ごはんを食べたくなるような、「朝ごはんが楽しみになるきっかけ」を届けるべく、試食イベント「遊んで食べてシリアルハピモニ★ランド」を2026年3月から3会場(合計8日間)で開催し、約2万人の方にご来場いただきました。イベントでは日清シスコのシリアルの試食をメインに、シスコーン坊やが身につけている帽子をイメージしたバルーンスライダー、シリアル生地と具材をイメージしたカラフルなボールプール、原宿系動画クリエイターとして活躍するしなこさんのパネルと写真が撮れるフォトスポットなどをお楽しみいただきました。

乳製品の消費拡大へ貢献 「ミルクフェス in 豊洲」出展



2025年11月15日に、一般社団法人Jミルクが主催する「ミルクフェス in 豊洲」に、日本スナック・シリアルフーズ協会の名義で、シリアルメーカー4社(日清シスコ・カルビー・日本ケロッグ・日本食品製造)が共同で出展をしました。会場では、シリアルのサンプリング、パネルを用いたQ&Aの展示や、一般社団法人日本乳業協会と共同でシリアルと牛乳・ヨーグルトの試食を実施。ミニステージでは「牛乳・ヨーグルトとシリアルの食べ合わせ、相性の良い組み合わせはどれ?トークバトル」を開催。試食やサンプリング、トークショーを通じて約3,200人のお客様にシリアルと乳製品それぞれの魅力をお伝えしました。

※1 PFCバランスの基準範囲の中央値(P:16.5%/F:25%/C:57.5%)を100として図式化

※2 加工乳(低脂肪)の栄養成分は日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づいたものです