

掘りだそう、自然の力。

Calbee NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 9 月 15 日
カルビー株式会社

「フルグラ®」にカルビーかいつかスイートポテトの「紅天使」使用！ メープルの香りと秋の味覚が織りなす 『フルグラ® おさつとりんごのメープル味』 2026 年 9 月 21 日(月)から全国で期間限定発売

カルビー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼 CEO:江原 信)は、シリアルブランド売上 No. 1(※1)の「フルグラ®」より、カルビーかいつかスイートポテト株式会社(本社:茨城県かすみがうら市、代表取締役社長:安藤 國行)オリジナルブランドさつまいも「紅天使」を使用した秋冬の定番商品『フルグラ® おさつとりんごのメープル味』を 2026 年 9 月 21 日(月)から全国のコンビニエンスストア以外の店舗で期間限定発売します。

※1: インテージ SRI+データ: シリアル市場 2025 年 7 月~2026 年 6 月 累計販売金額

【発売経緯】

「フルグラ®」は、オーツ麦やライ麦、玄米等の穀物を混ぜて香ばしく焼き上げたグラノーラに、フルーツやナッツなどをミックスした、ザクザクとした食感が楽しめるシリアルです。1991 年に「フルーツグラノーラ」として発売し、2011 年に「フルグラ®」の名前に変更。2026 年 3 月で発売 35 周年を迎え、現在ではシリアルブランド売上 No. 1 の商品です。

『フルグラ® おさつとりんごのメープル味』は、メープル味に焼き上げたグラノーラにさつまいもとフルーツなどをトッピングした秋冬限定の「フルグラ®」です。メープル味の「フルグラ®」は、2008 年に「フルーツグラノーラ 森のめぐみ」として初めて登場。2013 年からは、お客様のニーズに合わせてトッピングや味を改良し、毎年発売してきました。

昨年ご好評いただいた、カルビーかいつかスイートポテトの「紅天使(※2)」を今年も使用し、メープルの濃厚なコクを感じていただけるよう、後味をすっきりとした味わいに改良しました。特に、定番の「フルグラ®」をよく購入いただいているお客様に、季節の味わいとしてお楽しみいただきたい商品です。

※2: さつまいも加工品中のさつまいもはカルビーかいつかスイートポテト株式会社の紅天使を 100%使用しています。



【商品特長】

- メープルシロップ(※3)を使用したグラノーラ生地に、人気のさつまいも「紅天使」と相性抜群のりんご、レーズン、クラッシュアーモンドをトッピング。メープルのコクとすっきりとした甘さ、程よい酸味、香ばしさが楽しめる秋冬限定の「フルグラ®」です。

※3: メープルシュガーにはカナダ製造メープルシロップを 100%使用しています。

- 食物繊維・鉄分・8 種のビタミンたっぷりです。

- パッケージは、メープルの葉と暖色系のカラーを採用し、店頭ですぐに秋冬限定商品と分かるデザインに仕上げました。メープルの濃厚なおいしさを直感的に感じられるよう工夫しています。

【「紅天使」とは】

さつまいもの専門会社として 50 年以上にわたり様々な品種を扱う中で生まれた、かいつかを代表するオリジナルブランド。茨城県産を中心に、「べにはるか」を長年のノウハウによって温度管理された貯蔵庫で熟成させています。じっくりと時間をかけて焼くことで引き出される、濃厚な甘さとねっとりした食感が最大の特徴です。



【商品概要】

商品名	フルグラ® おさつとりんごのメープル味
内容量	550g
価格	オープン(想定価格 税込み 1,000 円前後)
発売日	2026 年 9 月 21 日(月)
販売エリア	全国のコンビニエンスストア以外の店舗 ※実際の発売日は販売店によって多少遅れる場合がございます。 ※店舗によっては、お取り扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。

フルグラ®公式ウェブサイト : <https://www.calbee.co.jp/frugra/>
フルグラ®の開発秘話 : <https://note.calbee.jp/n/n4723fdc212cc>

報道関係者のお問い合わせ先

カルビー株式会社 コーポレートコミュニケーション本部 グループ広報部
E メールアドレス : press@calbee.co.jp