



<Press Release>

2017年8月24日
ベル ジャパン株式会社

～風味豊かな秋冬限定フレーバーチーズが新登場～

季節の実りを味わう！「旬の味覚×ブルサン」で彩り豊かな食卓に

「ブルサン アップル&シナモン」9月1日新発売

期間限定！人気のサラダ専門店「HIGH FIVE SALAD」ではコラボメニューも登場

ベル ジャパン株式会社(所在地:東京都港区/代表取締役 大高 寛/本社:フロマジェリー・ベル社、フランス)のフランス生まれのフレッシュチーズブランド「ブルサン」では、2017年9月1日より秋冬限定の新作フレーバー「ブルサン アップル&シナモン」を、スーパーマーケット・チーズ専門店・輸入食品スーパー・百貨店にて期間限定で新発売いたします。 ※2018年2月末までの販売を予定。終了時期は変更となる場合があります。



「アップル」の風味豊かな期間限定 新作フレーバーチーズが登場！

「ブルサン」は、フレッシュチーズならではのミルク感あふれるチーズの味わいと厳選されたハーブや香辛料、フルーツなどの豊かな香り、なめらかな口どけ、そしてほろほろとした独特の食感が特長で、フランスでは、「ブルサンを知らないフランス人はいない」と言われるほど、家庭の食卓に定着しています。

今回登場する秋冬の新作フレーバー「アップル&シナモン」は、やさしい甘さのアップルと、フレッシュでなめらかな口どけのチーズが絶妙にマッチ。後味にほんのり香るシナモンがアクセントとなり、秋の味覚「アップル」の新たな楽しみ方を提供します。アップルとシナモンはアップルパイなどにもよく使われ、女性が大好きな相性抜群の組み合わせ。スプーンですくって食べれば、アップルパイのような風味が楽しめます。定番のクラッカーやバゲットに乗せるほか、マッシュルームやいちじくなどの旬の味覚と組み合わせたレシピもおすすめです。

商品名	内容量	価格(税別)	フレーバー
ブルサン アップル&シナモン	100g	オープン	アップル&シナモン



実りの秋にベストマッチな組み合わせ！秋の味覚×ブルサンの新提案

ベル ジャパンでは、フィンガーフード・スペシャリスト 丸山佳枝さんに考案いただいた「ブルサン アップル&シナモン」にマッチする見た目にも美しい多彩なレシピをご提案いたします。

『ブルサンといちじく、生ハムのカナッペ』は、軽くトーストしたバゲットに生ハムとブルサン、ドライいちじくにくるみを乗せて、メープルシロップで仕上げます。ブルサンの濃厚な味わいは、シンプルな組み合わせでも秋の味覚とも絶妙にマッチ。他のチーズではなかなか実現しにくい味わい深いレシピを簡単につくることができ、食卓をおしゃれで華やかに演出いたします。

週末に過ごす家族や友人との“ちょっと豊かな語らい時間”や、自分のための“ご褒美リラックスタイム”に華を添えるメニューとして、ぜひご活用ください。



丸山佳枝さん
フィンガーフード・スペシャリスト



ブルサンといちじく、生ハムのカナッペ

- ① バゲットを1cmの厚さに切り、軽くトーストする。
- ② 生ハムを適当な大きさにちぎってバゲットの上へのせ、上にブルサンをこんもりのせる。
- ③ ドライいちじく、くるみをのせ、メープルシロップをかける。



ブルサンとりんごのミニタルト



ブルサンとマッシュルーム、牛ひき肉のカナッペ



ブルサン、さつまいもとベーコンのフィンガーフード

※HPにて各レシピ詳細をご紹介します。「アップル&シナモン」のレシピは9/1より順次公開予定です。他フレーバーのレシピも多数ご用意しています。<http://www.bel-japon.com/belrecipe/boursin.html>



～発売記念！9-10月の限定企画～

人気のサラダ専門店「HIGH FIVE SALAD」でコラボメニューが登場

「ブルサン アップル&シナモン」の発売を記念し、神楽坂にある人気のサラダ専門店「HIGH FIVE SALAD」とコラボレーションしたメニュー『ブルサンチーズときのこ・豚肉の照り焼きサラダ』を、9月1日(金)から10月31日(火)までの2ヶ月間限定で販売いたします。ぜひこの機会に、秋の素材もつかった彩りあふれるサラダとフレーバーチーズの絶妙なハーモニーをご堪能ください。



ブルサンチーズときのこ・豚肉の照り焼きサラダ
¥1,100 (税抜き)



店舗名: HIGH FIVE SALAD 奥神楽坂店
住所: 〒162-0801 新宿区山吹町 261 トリオタワーサウス 1F
実施期間: 2017年9月1日～10月31日
営業時間: 平日 11:00～22:00 土日祝 11:00～21:00
店舗 URL: <http://highfive.tokyo/>

フレッシュフレーバーチーズ「ブルサン」とは

「ブルサン」は 1963 年、フランスのノルマンディ地方のチーズ職人、フランソワ・ブルサンの手によって生み出されました。新鮮なフレッシュチーズにガーリックやハーブを混ぜ、そのまま加熱をせずにアルミ包装するという独自の製法により、香り豊かなチーズを作り出すことに成功しました。誕生から約半世紀を経た現在では、フランス本国を始め世界 35 ヶ国で親しまれています。

厳選されたハーブや香辛料の豊かな香りと、フレッシュなチーズの味わいと絶妙なバランス。そして独特のほろほろとした食感と口に入れるとふわっと溶けるようななめらかな口どけが「ブルサン」の特長です。

その豊かな風味と味わいは、ワインやシャンパンなどのお酒との相性も抜群。日々の生活の中に贅沢なひとときをもたらしてくれるご褒美チーズです。



ブルサン ガーリック&ハーブ(100g)

豊かなガーリックの風味とハーブの香りが、フレッシュなチーズの味わいと絶妙なバランスで合わせ、濃厚かつ洗練された味に仕上がっています。ブルサンの原点でもあるフレーバーです。



ブルサン ペッパー(100g)

ピリッとしたペッパー(コショウ)の刺激が特徴的なフレーバー。

鮮烈な香辛料の刺激と、フレッシュなチーズの味わいのコントラストは、シンプルながらも後を引く美味しさです。



ブルサン プレーン(100g)

国産の新鮮なミルクのフレッシュな味わいと濃厚なコクが特長の、シンプルゆえに素材そのものがもつ美味しさを堪能できるフレーバー。どなたにも好まれる“定番”な味も、独特のほろほろとした食感と なめらかな口どけ感により、いつものチーズとはひと味違った味わいに。