



2018年10月23日
ベル ジャパン株式会社

各店オリジナルの「kiriスイーツ」が楽しめる、世界で初めての祭典
「kiri スイーツフェスティバル 2018」全国各地の有名店で開催
 ～11月1日～12月16日の46日間、21社が41商品を一斉販売～

ベル ジャパン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：大高 寛）では、クリームチーズNo.1*ブランド kiri®を使用した限定スイーツを全国の有名店で販売する「kiri スイーツフェスティバル 2018」（以下、「kiriフェス」）を11月1日（木）～12月16日（日）までの46日間、期間限定で開催します。

kiri®（kiri）クリームチーズは、自然豊かなフランスの牧場で大切に育てられた牛の新鮮なミルクと生クリームで作られたクリームチーズで、フランスをはじめ、66カ国で販売され、世界で最も愛されているチーズブランドの一つとなっています。

日本においても1983年の発売以来、素材の味を活かしたフレッシュな味わいとクリームで豊かなコクとのバランスが子供からお年寄りまで多くの方に支持されています。現在では、有名スイーツ店でもkiriを使ったケーキやプリンなどがレシピ開発されており、また、近年ではスーパーやコンビニエンスストアなどで販売されるアイスクリームやシュークリームなどのコラボ商品も人気を集めています。

「kiriフェス」は、素材としてのkiriの魅力を知ったシェフやパティシエが、日頃、kiriを楽しんでいるファンはもちろん、kiriを知らない方々にも、そのおいしさを伝えるため、各店オリジナルの「kiriスイーツ」を一斉に提供する世界で初めての期間限定キャンペーンで、21社が参加し、計41商品を、全国計、約1,200の店舗で販売します。

<参加店舗一覧>



<kiri スイーツフェスティバル2018 ロゴ>



「kiriフェス 2018」に参加する(株)銀座コージーコーナーは、「これをきっかけに、パティシエこだわりのチーズケーキのおいしさを、もっとたくさんの方に知っていただきたい」と期待感を膨らませます。また、(株)不二家の中島幸二シェフパティシエは、「第一回の*kiri クリームチーズ コンクールに参加させていただいてから、特に『kiri』には愛着を持たせていただいております。フランスチーズの乳の香りを多くのお客様に楽しんでいただけるよう配合を作り上げてきました。不二家の製品で是非ともこのkiriフェスを盛り上げていきたいと思っております。」と参加商品に自信をみせます。

*「kiri クリームチーズ コンクール」は、2000年より開催している、「kiri クリームチーズ」を使用した魅力的なお菓子をご提案いただく、プロフェッショナル対象の製菓コンクールです。

今回、ベルジャパンでは「kiriフェス 2018」の特設サイト（URL:www.bel-japon.com/kiri/treat/kirifes/）を開設し、期間中、「kiriフェス 2018」参加商品を購入し楽しんだ方が商品を撮影、SNS 投稿すると抽選で合計200名様に「kiri」オリジナルグッズが当たるキャンペーンを実施します。これまで「kiri クリームチーズ」をご愛顧いただいているお客様はもちろん、まだご賞味されていないお客様にもこの機会に、「kiri スイーツフェスティバル」を通して、その美味しさをご体験いただければと存じます。



「キリフェス 2018」参加店舗一覧

銀座コースコーナー

本店：東京都中央区（銀座） 販売店数：約 400 店



今年 70 周年を迎える銀座コースコーナー。定番商品であるチーズケーキは「キリ」をチーズに 100% 使用。今回のキリフェスでは、新たに「レアチーズケーキ」を新たにラインナップに加え、「チーズケーキ」「バイクドチーズケーキ」「濃厚レアチーズ」の 3 種類で、「キリ」を使ったチーズケーキの魅力を余すことなく伝えます。

「チーズケーキ」

（税抜価格：320 円）

“しっとり、ふわシュ”の食感がおいしい秘密。メレンゲをきめ細かくあわ立てて、気泡をつぶさないようにゆっくり蒸し焼きにしました。「キリ」の旨みと食感をお楽しみください。「キリ クリームチーズ」をクリームチーズ中 100% 使用。



「バイクドチーズケーキ」

（税抜価格：390 円）

チーズの旨みと濃厚なコク。どっしりタイプがお好みの方に是非食べていただきたいバイクドチーズケーキです。「キリ クリームチーズ」をクリームチーズ中 50% 使用。



「濃厚レアチーズ」

（税抜価格：450 円）

「キリ」と厳選したクリームチーズをブレンドし、濃厚で奥深い味わいのレアチーズケーキに仕上げました。ムースのなめらかな口どけが魅力です。「キリ クリームチーズ」をクリームチーズ中 72% 使用。



不二家

本店：東京都文京区 販売店数：約 300 店
（関東限定）



1910 年に横浜の元町で洋菓子店を創業、「第 1 回 Kiri クリームチーズコンクール」受賞の中島幸二シェフパティシエが新考案したプリン。

「クリームチーズプリン」

（税抜価格：334 円）

「キリ」のフレッシュなミルク感と、なめらかなおいしさを味わえる、今だけの特別なプリンです。



コロバン

本店：東京都中央区 販売店数：10 店

大正時代 1924 創業の正統派洋菓子ブランド。洋菓子業界唯一の宮内庁御用達となる。「ショートケーキ」はコロバンの考案。



「ドゥ・フロマージュ」

（税抜価格：650 円）

バイクドチーズとムースを組み合わせたガトーです。リンゴと柚子を合わせたゼリーをムースの中に入れ、チーズの濃厚さに爽やかさをプラスしました。タルト生地のブラックペッパーがアクセント。



全国の名店が参加

北海道

もりもと

本店：北海道千歳市 販売店数：28店（しあわせスフレ）/4店（フロマーージュプリン）

戦後、北海道千歳で創業し、北海道を中心に展開する北海道民の生活に根づくブランド。専属シェフの育成にも力を入れており、第12回、第13回「キリ クリームチーズコンクール」では2年連続でもりもと所属シェフが受賞。「キリ」を使った商品は定番の人気商品となっている。



「しあわせスフレ」

（税抜価格：231円）

濃厚でさっぱりとした、レモンピール入りのチーズムースをサンドしました。やさしい食感のスフレです。



「フロマーージュプリン〜マンダリンオレンジ〜」

（税抜価格：343円）

キリ クリームチーズの味がしっかりと感じられるプリンです。クリームチーズと牛乳で、なめらかに仕上げました。



山形県

シベール

本店：山形県山形市 販売店舗数：15店

ギリシャ神話の中の「大地の女神」、をブランド名に掲げる、山形県で展開する洋菓子メーカー。ラスクが有名。



「スフレフロマーージュ」

（税抜価格：340円）

滑らかですっきりとしたキリ クリームチーズの味わいを活かした、スフレタイプのチーズケーキです。



「フロマーージュルーシュ」

（税抜価格：400円）

ホワイトチョコレートとキリの相性が抜群！味も見た目も華やかな、赤いチーズケーキです。



「焼きチーズタルト」

（税抜価格：180円）

香ばしく焼き上げた、キリの風味とほのかなオレンジ風味を楽しむタルトです。



福島県

柏屋

柏屋

本店：福島県郡山市 販売店舗数：27 店（東日本エリア）

江戸時代 1853 年創業の福島県の和菓子の老舗。今では日本 3 大まんじゅうとも称される、福島名物の「薄皮饅頭」を中心に、人々に和みを与えるようなお菓子を和洋共に幅広く展開している。キリフェス参加アイテムの「檸檬（れも）」は 1991 年の販売時より「キリ」を使用したレシピで開発され、和菓子の名店ならではの、しっとりしたやさしい味わいで、柏屋の洋菓子部門の人気定番スイーツとなっている。

「檸檬（れも）」

（税抜価格：150 円）

クリームチーズは 100% 「キリ」を使用。ミルクとやさしいクリームチーズをしっとり丹念に焼き上げて。ほのかなレモンの香りとなめらかな口どけをお楽しみください。



東京都

ダロワイヨ

DALLOYAU
PARIS

本店：東京都文京区 販売店舗数：21 店

1802 年にフランスで創業した、伝統とともに、高い創造性を誇るフランス菓子のブランド。日本では 1982 年に自由が丘店に初めて出店して以来、その伝統の技と精神を受け継ぎ、パリ・ダロワイヨからのレシピに日本の風土に合った独創性を加味しながら質の高い製品を提供している。

「フロマーージュブリュレ PG(プチガトー)」

（税抜価格：350 円）

「キリ クリームチーズ」をたっぷり使用した、なめらかでコクのある味わいが特徴です。大人からお子さままでお楽しみいただけます。



「フロマーージュブリュレ ENT(アントルメ)」

（税抜価格：2000 円）

生地に「キリ クリームチーズ」を使用することで、なめらかな食感を残しつつ、キリそのものを食べているようなしっかりした食感に仕上げました。



OGGI

本店：東京都目黒区 販売店舗数：10 店

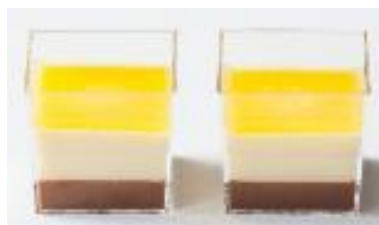
東京の目黒に本店を置く、チョコレート菓子の名店。有名な紫のブランドカラーは、寺院に生まれた創業者が僧侶の最高位を表す紫の袈裟から着想を得たことにはじまるという。こだわりのチョコレート菓子に、今回「キリフェス」をきっかけに、クリームチーズを組み合わせたレシピを初めて開発。濃厚な味わいにオレンジの爽やかさが加わったオリジナルなおいしさを感じることが出来る。

OGGI
MEGURO

「オレンジチーズショコラ」

(税抜価格：800 円) 2 個入り

「キリ」のクリーミーさとなめらかな口溶けを活かしたムースです。オレンジの爽やかな酸味とカカオのハーモニーが特徴です。



キャトル

本店：東京都目黒区 販売店舗数：10 店 (東日本エリア)

創立 35 周年の目黒区柿の木坂に本店を構える、素材にこだわったフランス菓子の専門店。直営店の他、デパートや駅中店舗にも展開し、新商品の開発やブライダルケーキの創作などにも意欲的に取り組んでいる。

Quatre

「ニューヨークチーズケーキ」

(税抜価格：540 円)

数種類のクリームチーズをブレンドし、「キリ」のリッチな味わいを感じられるバイクドチーズケーキです。



「レアチーズケーキ」

(税抜価格：420 円)

「キリ クリームチーズ」ならではのクセのない濃厚な味を楽しめるレアチーズケーキです。



「焼きチーズ」

(税抜価格：162 円)

焼成後も「キリ」らしさを感じられる、風味豊かな焼き菓子です。



ザ・プリンス パークタワー東京

本店：東京都港区 販売店舗：ホテル内「ロビーラウンジ」

プリンスホテルグループの元、東京アーバンリゾート、をコンセプトに展開し、洗練された都市型の滞在空間を提案している。今回「キリフェス」に参加する、ホテル内の「ロビーラウンジ」では、専属シェフによるオリジナルティあふれるホテルメイドのパンやケーキを提供している。

The Prince
Park Tower Tokyo

「タルト フロマーシュ リモーネ」

(税抜価格：787 円)

「キリ クリームチーズ」の風味を豊かに取り入れ、味と食材のバランスにこだわった、見た目も美しい逸品です。ぜひお召し上がりください。



愛媛県

母恵夢

瀬戸内銘菓
母恵夢

本店：愛媛県東温市 販売店舗数：447店（直営店舗は3店）

昭和31年、愛媛県松山市に創業以来、銘菓「母恵夢」（ポエム）を筆頭に和洋菓子を提供する四国で人気のブランドになっている。「キリフェス」では、「母恵夢」ならではの優しく上品な味わいに、「キリ」のまろやかなテイストが加わった一品に仕上げている。

「ベビー母恵夢 クリームチーズ」

（税抜価格：500円）6個入り

人気商品の「ベビー母恵夢」に、「キリ クリームチーズ」の豊かな香りと風味が感じられる「ベビー母恵夢 クリームチーズ」が期間限定で登場！ぜひご賞味ください。



大阪府

モンシェール

Mon cher

本店：大阪市北区 販売店舗数：11店

「堂島ロール」で一世を風靡した大阪のビジネス街「堂島」発祥のブランド。「私の大切な人」を意味する「モンシェール」をブランド名に、お菓子を通して「大切な方」との間に笑顔や幸せが生まれることを願い、フランス菓자에日本ならではの繊細さを加えた菓子作りを続けている。

「お包みロール」*阪急梅田店のみで販売

（税抜価格：2000円）

ミルクの香り広がるクリームを卵風味豊かな生地でひと巻きした「堂島ロール」に、「キリ クリームチーズ」を使った「堂島フロマーシュ」とカスタードクリームをしのばせました。仕上げにクレープ生地で包んだ、味わい深いロールケーキです。



「堂島フロマーシュ」

（税抜価格：1200円）

バイクドチーズケーキのような濃厚さとスフレのようなふわわり食感が融合したチーズケーキ。食感と口どけをお楽しみいただけるように柔らかく仕上げています。ぜひスプーンですくってお召し上がりください。



「ハッピーポーチ」

（税抜価格：325円）

しっとりと焼き上げたクレープ生地で、ミルクの香り広がる「堂島ロール」のクリームと「キリ」を使った「堂島フロマーシュ」、そしてバニラが香るカスタードクリームを包み込みました。甘い幸せがギュッと詰まった、モンシェールのロングセラー商品です。



兵庫県

シンケールス

本店：兵庫県神戸市 販売店舗数：26 店

ブランド名に、「心」の意味の「シン」を入れた「ファクトリーシン」。おいしいものにこだわりの強い神戸のお客様に磨かれながら、菓子職人一人一人が味と価格のバランスが取れたお菓子作りを目指してきた。菓子職人が切磋琢磨してこそ、と菓子業界を支える職人の輩出の場としても定評のある、誠実に、おいしさとクオリティを追求する菓子ブランド。

Shin
FACTORY

「ダブルチーズケーキ」

(税抜価格：420 円)

クリーミーでなめらかなキリクリームチーズを使った レモンの香りがさわやかなレアチーズケーキと コクのあるバイクドチーズケーキを一度に楽しめます。



「バイクドチーズケーキ」

(税抜価格：370 円)

クリーミーでなめらかな「キリクリームチーズ」を使った レモンの香りがさわやかなレアチーズケーキと コクのあるバイクドチーズケーキを一度に楽しめます。



広島県

BOSTON

本店：広島県広島市 販売店舗数：11 店

大正 12 年の創業した、広島発の洋菓子の名店。「ボストン」の名のとおり、“古き良きアメリカングランマの味”をイメージした素朴で暖かみのあるお菓子作り目指しています。

 **BOSTON**

「瀬戸内レモンティラミス」

(税抜価格：900 円)

ティラミスに通常使用するマスカルポーネチーズを「キリ クリームチーズ」に変える事により、よりチーズの風味とほど良い塩味を感じられる一品に仕上がりました。



「酒粕フロマーージュ」

(税抜価格：370 円)

チーズの風味をより感じられるように塩麹を加えました。「キリ クリームチーズ」と酒粕の風味をお楽しみ下さい。



「フロマーージュ ミニヨン」

(税抜価格：300 円)

「キリ クリームチーズ」の塩味や風味をより感じていただくために、シュトロイゼルの中にも「キリ」を使用しました。キリの豊かな香りと味をお楽しみください。



山口県

果子乃季

本店：山口県柳井市 販売店舗数：34 店

山口で愛されるお菓子ブランド。和洋取り合わせた、お土産用の菓子が有名。



「チーズ饅頭 カプレーゼ」

(税抜価格：139 円)

チーズ饅頭の中に、「キリ クリームチーズ」とドライトマトとバジルの葉、モッツアレラを入れ、カプレーゼ味を表現。キリらしいほどよい酸味と乳味を感じられます。



長崎県

アリタ

本店：長崎県長崎市 販売店舗数：6 店

長崎で人気の洋菓子専門店。30 年に渡り、地元のお客様に愛されるスイーツづくりに真摯に取り組んでいる。現在は長崎に 6 店舗を展開



「スペシャルチーズケーキ」

(税抜価格：2600 円)

スフレチーズを入れてさっくり焼き上げたタルトに、「キリ」を使ったレアチーズをほんわりと優しくトッピング。仕上げに生クリームをたっぷりとあしらった欲張りチーズケーキです。さくっと大きめに焼いたシュトロイゼルが食感のアクセント。



「アリタフロマーージュ」

(税抜価格：130 円)

口に入れたとたんメレンゲの気泡がシュワットとろけ、チーズの香りがふんわりと広がる、軽い食感のスフレケーキ。まろやかな酸味を表現するために「キリ クリームチーズ」を使用。オープンでじっくり蒸し焼きにして、とろける食感に仕上げました。



「3つのしあわせフロマーージュ」

(税抜価格：2300 円)

香ばしいクッキー生地の上に、バイクドチーズ、スフレチーズ、レアチーズを重ねたよくばりな 3 層のチーズケーキは、おいしさもトリプル！チーズケーキ通をうならせる自信作を、ぜひご賞味ください。



「やわらかタルトフロマーージュ」

(税抜価格：2100 円)

さくっとしたタルトのお皿に、生クリームたっぷりの濃厚な「キリ クリームチーズ」を流して焼きこんだチーズのタルトです。



大分県

菊家



本店：大分県由布市 販売店舗数：38 店

きれいでおいしい水、新鮮な果実など、菓子作りに必要なさまざまな素材の恵みにあふれた、「豊後・大分」に生まれた大分の名店。自然の素材を活かし健康志向を掲げている。

「カラフルフロマーシュ」

(税抜価格：1300 円) 6 個入り

口当たりなめらかな「キリ クリームチーズ」にフルーツソースを加えたカラフルなチーズケーキ。クリーミーなココとミルクの風味、フルーツソースの香りをお楽しみいただけます。(プレーン、マンゴー、フランボワーズ、メロン、ホワイトピーチ、ブルーベリー)



宮崎県

日高

お菓子の日高

本店：宮崎県宮崎市 販売店舗数：7 店

ユニークな創作菓子が評判の今年 30 周年を迎える宮崎に根付いた菓子屋ブランド。「キリ クリームチーズ」を使ったお菓子はロングセラーアイテム。

「おいしいチーズケーキ」

(税込価格：139 円)

キリ クリームチーズが持った風味を大切に、心地よいチーズスフレケーキです。



「-窯出しチーズスフレ」

(税込価格：148 円)

キリ クリームチーズのとろけるような美味しさ！思わず 2、3 個食べてしまいたくなる、人気の半熟チーズケーキです。



「白いレアチーズ」

(税込価格：148 円)

キリ クリームチーズを使った白いレアチーズケーキです。冷凍させて融けかけたところを食べると、とろけるような食感でとても美味しいです。



「焼チーズ」

(税込価格：148 円)

キリ クリームチーズたっぷりで焼き上げた、ハードタイプの濃厚チーズタルトです。スプーンですくってお召し上がりください。



イタリアンレストラン、ピザやベーグル店も参加

シェーキーズ



本店：東京都世田谷区 販売店舗数：23 店

ピザの「バイキングメニュー」を提供する、ピザ専門のレストランチェーン。デザートとして提供している「デザートピザ」は季節に合わせてメニューも入れ替わる人気アイテム。

「オレンジとチョコのクリームチーズピザ」

(税抜価格：店内バイキングに含まれます。)

「キリ クリームチーズ」とヨーグルトをベースにした生地に、フレッシュのオレンジを載せて焼き上げて、チョコレートソースをかけました。オレンジとチョコの鉄板の組み合わせに、キリのなめらかさと酸味が抜群です！



「チョコミントのデザートピザ」

(税抜価格：店内バイキングに含まれます。)

「キリ クリームチーズ」とヨーグルトをベースにした生地に、ミントのシロップを混ぜたソースを塗って焼き上げて、フレッシュミント、チョコレートソース、マシュマロをトッピング。クリームチーズがチョコミントのおいしさを引き立てます。



ベーグルベーグル



本店：東京都中央区 販売店舗数：40 店

厳選された小麦を使用したこだわりの素材から生まれるベーグルが特徴。相性の良いクリームチーズは店頭でオリジナルフレーバーでの提供も。ベーグルのほかにもオリジナルスイーツも開発している。

「ショコラフロマージュ」

(価格：260 円)

「キリ クリームチーズ」を使用した白あんを、ショコラマフィンに焼き込みました。相性バツグンの組み合わせを、ぜひお召し上がりください。



イタリアン・トマト



本店：東京都品川区 販売店舗数：関東限定 20 店舗

美味しさ溢れる豊富なメニューと、淹れたてコーヒー、ケーキなどを取り揃えたオールタイムで利用できるカフェ。カフェで提供するスイーツは、素材とハンドメイドにこだわります。

「チーズタルト」

(価格：232 円)

「キリ クリームチーズ」をたっぷり使用した、なめらかでコクのある味わいが特徴です。大人からお子さままでお楽しみいただけます。



<キリ クリームチーズ>

「キリ クリームチーズ」は、自然豊かなフランス北西部・ロワール地方の契約農家で大切に育てられた牛からのみ採れた新鮮な生乳と生クリームを原料に作られています。フランスで 1966 年の発売以来、素材にこだわったクリーミーな美味しさと、愛らしいロゴと個包装の手軽さでたちまち大人気となり、今では子供から大人まで世界中の多くの方に親しまれています。また、その美味しさから料理やスイーツの原材料としても高く評価され、シェフやパティシエなど多くの食のプロフェッショナルから支持されています。



<会社概要>

商号	ベル ジャパン株式会社
代表取締役	大高 寛
創立	平成 17 年 11 月 1 日
資本金	2 億 7,000 万円
事業内容	フランス フロマジェリー・ベル社の日本法人として、 「キリ クリームチーズ」を始めとするチーズ製品の輸入販売 (一部製品は国内委託製造)、マーケティング活動、新製品開発、 販売会社への営業支援、品質の向上等の業務
事業所	〒107-0062 東京都港区南青山 3 丁目 13 番 18 号 313 南青山ビル 5 階