



報道関係者各位

2015年10月

191 作品から選ばれた最高レベルのクリームチーズスイーツ  
プロフェッショナルの技術と想像力を競う製菓コンクール  
**第12回 キリ クリームチーズコンクール 受賞作品決定**  
**受賞作品 8 品が商品化**

クリームチーズのリーディングブランド「キリ クリームチーズ」の業務用商品を輸入・販売する株式会社アルカン（代表取締役社長：ロイド S. ナカノ／本社：東京都中央区日本橋蛸殻町）と、「キリ クリームチーズ」をはじめとするチーズブランドを展開しているフロマジユリー・ベル（本社：フランス・パリ）の日本法人、ベル ジャパン株式会社（代表取締役：大高 寛／本社：東京都港区南青山）の両社は、去る8月5日（水）、「第12回 キリ クリームチーズコンクール」の最終審査を実施、各入賞作品を決定いたしました。

そして、早くも受賞作品の中から8作品の商品化が決定、9月末日から順次販売を開始します。最高レベルのクリームチーズスイーツを実際に味わっていただけます。

**キリ クリームチーズコンクールとは**

本コンクールは、フランス産クリームチーズの日本における No.1 ブランド「キリ クリームチーズ」を使用したプロフェッショナル向けの製菓コンクールで、製菓業界を代表する規模を誇ります。業界の発展と次世代パティシエの育成の一助となることを願って2000年に開始、今回で12回目の開催となりました。

今回は「生菓子部門」「焼菓子部門」「ファクトリー部門」「ジュニア部門」の全4部門合わせて191の応募作品の中から、書類審査を通過した各部門5作品、合計20作品が最終審査に進み、各部門における最優秀賞、銀賞、銅賞が決定いたしました。

また、ファクトリー部門においては、規定の部門賞に加え、「Mart 読者審査員特別賞」を新設し、生活情報誌「Mart」（光文社）の読者層である女性、特に主婦層の目線で作品の味や市場性を評価していただきました。

**商品化決定作品**

**<ファクトリー部門 最優秀賞>**

作品名 : チーズ好きのためのチーズケーキ  
氏名 : 高橋 咲耶  
会社名 : 山崎製パン株式会社（東京都千代田区）  
価格 : オープン価格  
発売日 : 9月29日  
商品概要 :

kiri® クリームチーズのおいしさが、バイクドチーズ、チーズクリーム、チーズスフレの3つの味わいで一度に楽しめるチーズケーキ。



### <ファクトリー部門 銀賞>

作品名 : Bouteille fromage

(ブテイユ フロマージュ)

氏名 : 増田 幸平

会社名 : 株式会社ベリーニ (兵庫県芦屋市)

価格 : 594 円 (税込)

発売日 : 9 月 14 日

商品概要 :

kiri® クリームチーズのおいしさと風味をいかし、とろりとしたなめらかさに仕上げたプリン。別添えのミューズリーを振り掛ければ、食感や香りが変わってまた違った味わいに。



### <ファクトリー部門 銅賞、Mart 読者審査員特別賞>

作品名 : フロマージュプリン

～マンダリンオレンジ～

氏名 : 今 伸五

会社名 : 株式会社もりもと (北海道千歳市)

価格 : 370 円 (税込)

発売日 : 9 月 21 日

商品概要 :

マンダリンオレンジソース、kiri® クリームチーズの濃厚かつなめらかな口あたりを生かした絶妙な食感のフロマージュプリン、カラメルの3種の味の変化が楽しめる。手土産にもお勧め。



### <焼き菓子部門 最優秀賞>

作品名 : Ballon (バルーン)

氏名 : 谷脇 健太郎

会社名 : リバーリトリート雅楽倶 (富山県富山市)

価格 : 350 円 (税込)

発売日 : 9 月 30 日

商品概要 :

美容と健康をテーマに、ビタミンCが豊富なローズヒップを混ぜ込んだクッキー生地で、kiri®クリームチーズと鉄分が多く含まれるプルーンを包んだ焼き菓子。サクサク・しっとりした食感を楽しめる。



### <ジュニア部門 銅賞>

作品名 : Ampersand ～3度楽しめる味わい～

(アンパサンド)

氏名 : 竹内 雅子

会社名 : 株式会社ホテルグランヴィア大阪 (大阪市北区)

価格 : 未定

発売日 : 11 月 1 日

商品概要 :

kiri®クリームチーズのムース、チョコレートとマンゴーの3種のムースがベストマッチ。土台のダコワーズのカリカリ食感とムースの口どけ、爽やかな味わいの3度味わいが楽しめる。



### <焼き菓子部門 銀賞>

作品名 : Japon et fromage  
(ジャポン エ フロマージュ)  
氏名 : 野口 ゆきえ  
会社名 : Shangri-La Hotel 東京 (東京都千代田区)  
価格 : 未定  
発売日 : 2016年1月以降  
商品概要:  
香ばしいそば粉とそば茶、爽やかなゆずの香りが、kiri® クリームチーズのコクと見事に調和した焼き菓子。米粉でしっとりとした生地にイチジクの食感がアクセント。



### <ジュニア部門 最優秀賞>

作品名 : Mellow (メロー)  
氏名 : 藤野 みさと  
会社名 : 株式会社ホテルグランヴィア大阪 (大阪市北区)  
価格 : 未定  
発売日 : 2016年1月以降  
商品概要:  
濃厚で柔らかな kiri® クリームチーズと優しい味わいの桃を合わせた爽やかで軽やかなムース。底に敷いたサクサク食感のサブレのとの組合せが楽しい。






### <ジュニア部門 銀賞>

作品名 : J' aime du fromage  
(ジェム ドゥ フロマージュ)  
氏名 : 小柳 由香里  
会社名 : 株式会社ナカシマ (新潟県糸魚川市)  
価格 : 未定  
発売日 : 2015年内発売開始予定  
商品概要:  
kiri® クリームチーズを使ったクレームフロマージュを大胆に配置したタルト。パッションフルーツのソースとフレッシュマンゴーで爽やかな仕上がりに。最後の一口までおいしく食べることができる。






# 「第12回 キリ クリームチーズコンクール」最終審査結果




## 《生菓子部門》

最優秀賞	作品名 氏名 勤務先	Brigantin (ブリガンタン/帆船) 寺山 直樹 無所属	
銀賞	作品名 氏名 勤務先	Paquet fromage (パケット フロマージュ) 花井 優一 カルチュ・ラタン(愛知県名古屋)	
銅賞	作品名 氏名 勤務先	トロピカル・トニック カカオ 大嶋 光野 株式会社パティシエ エスコヤマ(兵庫県三田市)	




## 《焼菓子部門》

最優秀賞	作品名 氏名 勤務先	Ballon (バルーン) 谷脇 健太郎 リバーリゾート雅楽倶(富山県富山市)	9月発売 
銀賞	作品名 氏名 勤務先	Japon et fromage (ジャポン エ フロマージュ) 野口 ゆきえ Shangri-La Hotel 東京(東京都千代田区)	商品化決定 
銅賞	作品名 氏名 勤務先	soleil estivale (ソレイユ エスティバル) 伊藤 梢 株式会社ベルベ(神奈川県大和市)	

## 《ファクトリー部門》

最優秀賞	作品名 氏名 勤務先	チーズ好きのためのチーズケーキ 高橋 咲耶 山崎製パン(株)(本社 東京都千代田区)	9月発売 
銀賞	作品名 氏名 勤務先	Bouteille fromage (ブテイユ フロマージュ) 増田 幸平 株式会社ベリーニ(兵庫県芦屋市)	9月発売 
銅賞/ Mart 読者 審査員 特別賞	作品名 氏名 勤務先	フロマージュプリン ～マンダリンオレンジ～ 今 伸五 株式会社もりもと(本社 北海道千歳市)	9月発売 

## 《ジュニア部門》

最優秀賞	作品名 氏名 勤務先	Mellow (メロー) 藤野 みさと 株式会社ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区)	商品化決定 
銀賞	作品名 氏名 勤務先	J'aime du fromage (ジエム ドウ フロマージュ) 小柳 由香里 株式会社ナカシマ(新潟県糸魚川市)	商品化決定 
銅賞	作品名 氏名 勤務先	Ampersand ～3度楽しめる味わい～ (アンパサンド) 竹内 雅子 株式会社ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区)	11月発売 

## 最終審査(実技審査)実施詳細

### ◆実施日時ならびに会場

2015年8月5日(水) 於: 日本菓子専門学校(東京都世田谷区)

<実技審査> 9:30~13:00

<試食審査> 10:00~14:45

### ◆審査員(敬称略)

- ・横田 秀夫(菓子工房 オークウッド 代表取締役/内海会会長)
  - ・小山 進(株式会社パティシエエスコヤマ オーナーシェフ)
  - ・大関 博之(有限会社ラメール洋菓子店 代表取締役)
  - ・川村 英樹(有限会社 HIDEKI 「アテスウェイ」 オーナーシェフ)
  - ・高木 康裕(菓子工房アントレ 代表取締役)
  - ・平岩 理緒(スイーツジャーナリスト)
  - ・一般審査員 10名(株式会社 光文社 雑誌「Mart」読者より選定)
- ※ファクトリー部門のみ

### ◆2015年応募作品数ならびに最終審査進出作品数

<応募作品総数> 191作品

→7月1日(水)に実施した書類審査で4部門各5作品、計20作品を最終審査進出作品として選出。

<最終審査進出作品数>

- ・生菓子部門: 5作品
  - ・焼菓子部門: 5作品
  - ・ファクトリー部門: 5作品
  - ・ジュニア部門: 5作品
- 合計: 20作品

入賞作品の発表ならびに表彰につきましては、同日、ウェスティンホテル東京(東京都目黒区)にて、業界関係者ならびにマスコミの方々のご出席のもと開催いたしました。

### ◆主催

ベル ジャパン株式会社(代表取締役:大高 寛/本社:東京都渋谷区)

「キリ クリームチーズ」をはじめ、20以上のチーズブランドを展開するフロマジェリー・ベル(本社:フランス・パリ)の日本法人株式会社アルカン(代表取締役:ロイド S・ナカノ/本社:東京都中央区)

「キリ クリームチーズ」の業務用商品他、高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入・販売