



2018年11月
ベル ジャパン株式会社

カルディコーヒーファーム限定の新フレーバー「ブルサン オニオン&チャイブ」発売記念 カフェ&ワインバル「HAGARE」と、ブルサンのコラボメニュー 「温野菜のブルサンフォンデュ風」

都内5店舗で12月1日(土)より期間限定登場!

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、株式会社キャメル珈琲(本社:東京都世田谷区/代表取締役:尾田 信夫)が運営するカルディコーヒーファーム限定で2018年11月12日(月)より販売中の新レギュラーフレーバー「ブルサン オニオン&チャイブ」の発売を記念し、同じくキャメル珈琲グループが都内で5店舗を展開するカフェ&ワインバル「HAGARE」にて、コラボメニュー「温野菜のブルサンフォンデュ風」を、12月1日(土)より期間限定で販売します。パーティーシーズン最盛期のこの機会に、ワインとともに、限定コラボメニューをお楽しみください。

◆こだわりのカフェ&ワインバル「HAGARE」とのコラボメニューが12月限定で登場!



「温野菜のブルサンフォンデュ風」
¥780(税込み)



店舗名: HAGARE (下北沢店、渋谷店、大森店、桜新町店、西荻窪店)

実施期間: 2018年12月1日(土)~12月下旬※

※大森店: ~29日(土)、下北沢店・渋谷店・西荻窪店: ~30日(日)、桜新町店: ~31日(月)

営業時間: 11:00~23:00 (定休日は店舗により異なります)

店舗URL: <https://www.kaldi.co.jp/cafe/>

◆カルディコーヒーファーム限定の新商品「ブルサン オニオン&チャイブ」



「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濃厚なチーズの味わいと、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。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るチーズです。

今回登場する新フレーバー「オニオン&チャイブ」は、ホワイトオニオンのまろやかな甘みとチャイブ(西洋あさつき)の豊かな香りが広がる上質なフレーバーのフレッシュチーズです。白ワインやスパークリングとの相性が抜群で、これからのパーティーシーズンをより一層盛り上げてくれること間違いなし! シンプルにそのままバケットやクラッカーと合わせる定番の食べ方はもちろん、スモークサーモンや卵料理と合わせてもおいしくお召し上がりいただけます。

ブルサンならではの独特の食感、濃厚でコクと香り豊かな新フレーバーチーズは、これまでのチーズとはひと味違った味わいです。一口食べたらくせになる、芳醇なチーズをどうぞご堪能ください。



商品名	内容量	価格(税別)	販売店舗	期間	フレーバー
ブルサン オニオン&チャイブ	100g	オープン	カルディコーヒーファーム (約400店舗)	通年	オニオン&チャイブ

「ブルサン オニオン&チャイブ」は全国のカルディコーヒーファームにて限定発売いたします。カルディコーヒーファームはオリジナルのコーヒー豆や、世界各国の選り抜かれた商品がたくさん並びます。ここでしか手に入らないブルサンこだわりの新フレーバーをぜひお試しください。店頭では試食販売や、カルディコーヒーファームオリジナル商品と「ブルサン オニオン&チャイブ」を使用したレシプリーフレットの配布など、ブルサン×カルディコーヒーファーム“ならでは”のプロモーションも実施予定。いつものお買い物や、ワインをお探しの機会に合わせ、ぜひ足をお運びください。



※「ブルサン オニオン&チャイブ×カルディコーヒーファームオリジナル商品のレシプリーフレット」は、発売以降、プロモーション展開時に店頭にて配布しております。(枚数限定、配布店舗限定)



軽やかな白ワイン×チーズの上質なマリージュ！ソムリエおすすめの楽しみ

シニアソムリエ・濱田知佐さんお薦め！「ブルサン オニオン&チャイブ」とワインのマリージュ(出会い)。

『白ワインは甘口、辛口どちらも「オニオン&チャイブ」の芳醇な香りを引き出してくれるのでおすすめです。少し雰囲気を変えたら、スパークリングワインと合わせてみては。シュワツと爽やかな炭酸がゴージャスな気分を演出し、濃厚なチーズに華やかな香りをプラスして、より一層、チーズの魅力を引き立たせてくれるリッチな組み合わせです。1年の終わりに向けて、イベントやパーティーなどが増えていきますが、「オニオン&チャイブ」はシーンを選ばず活躍する“主役級フレーバー”です。ぜひ、楽しんでくださいね!』



<監修>
シニアソムリエ/飲食コンサルタント
濱田 知佐さん



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。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約 35 ヶ国で親しまれています。濃厚でリッチな味わい、厳選されたハーブや香辛料の豊かな香りとフレッシュ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なめらかな口どけが「ブルサン」の特長です。ナチュラルチーズには、原料乳にクリームを添加し、脂肪分を高めた濃厚な味わいのチーズが存在します。クリームを添加せずに造ったチーズは通常 50%程度の脂肪含有量ですが、ブルサンは 75%以上のトリプルクリーム*に分類され、バターのような濃厚リッチな味わいが魅力です。人が集まる温かな時間はもちろん、週末の食卓など身近な食シーンも気軽に華やかにしてくれるチーズです。

*トリプルクリームとは：チーズ固形分重量中に占める脂肪重量比が、60%以上のものをダブルクリーム、75%以上のものをトリプルクリームといいます。出典：著/NPO 法人チーズプロフェッショナル協会「チーズの教本 2018」 ※2017 年ブルサン製造実績値より。 ※製造状況により脂肪含有量に誤差が生じる場合があります。

<レギュラーフレーバー>



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さり、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です。



ブルサン オニオン&チャイブ(100g) **【New】**

ホワイトオニオンのまろやかな甘みとチャイブの豊かな香りが広がる上質なフレーバー。穏やかなながらも奥行きのある味わいで、さまざまな食材との相性も良く、探究心をもって食を楽しむ方にぴったりです。

<季節限定フレーバー>



ブルサン アップル&シナモン(100g)

なめらかな口どけのチーズとりんごのやさしい甘さ、ほんのり香るシナモンがアクセントになっている、秋冬の季節にぴったりの限定フレーバーです。