

キリ® クリームチーズコンクール
「銀賞」・「一般審査員特別賞」W受賞作品を商品化！
食べ方によって味が変わる新感覚スイーツ
お菓子の久月「バイクドスフレ」新発売！！

ベル ジャパン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：Francois-Xavier Moreau フランソワ - グザビエ・モロー）は、株式会社アルカン（本社：東京都中央区 代表取締役社長：檜垣 周作）と共同で、「第14回キリ クリームチーズコンクール」を開催。コンクールのファクトリー部門において銀賞および一般審査員特別賞をW受賞したお菓子の久月（株式会社久月総本舗）の「Baked Souffle～バイクドスフレ～」を、2019年11月11日（月）からお菓子の久月オンラインショップ <http://www.kyugetsu.co.jp/> 直営13店舗（茨城県内）で発売を開始します。



「キリ クリームチーズコンクール」は、「キリ クリームチーズ」の幅広い可能性と魅力をより多くの方々へと広めるとともに、製菓業界の活性化と次世代の育成を目的として2000年から実施しているプロフェッショナル向けのコンクールです。国内外で活躍する製菓業界のプロ達に選ばれた受賞作品はレベルが高く、過去にも受賞作の多くが商品化されています。

第14回目となる今年は、「生菓子部門」「焼菓子部門」「ジュニア部門」「ファクトリー部門」の4部門合わせて213の作品が応募されました。このたび、8月7日に実施された最終審査会で、ファクトリー部門の銀賞および一般審査員特別賞を受賞した、お菓子の久月の「Baked Souffle～バイクドスフレ～」の商品化が決定。前回より設立された一般審査員特別賞では、今年は大手クチコミサイトと連動し、情報感度の高いスイーツ好きの20～40代の女性11名をお招きし、開発者のプレゼンテーションと試食を経て審査されました。

今回発売されるコンクールW受賞作の「バイクドスフレ」は、「キリ」の風味を感じることができる、きめ細やかなしっとりとした生地と、バイクドチーズとクリームを閉じ込めたスフレフロマーシュで構成された本商品は、濃厚さの中に爽やかさもあふれる新感覚のスイーツです。一口、二口と食べ進めるたびに食感や味わい、風味の変化を楽しむことができるユニークなデザートに仕上がっています

<商品概要>

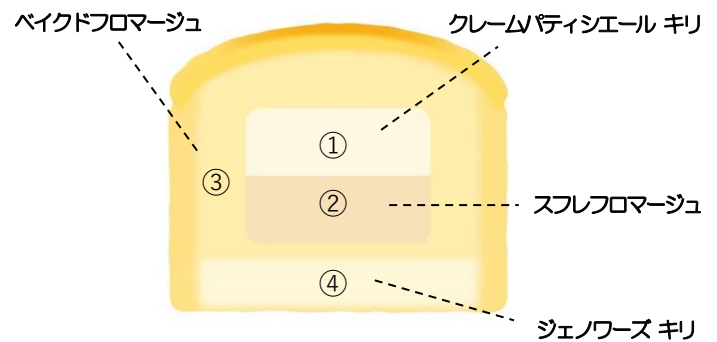
商品名 : Baked Souffle〜バイクドスフレ〜
発売日 : 2019年11月11日(月)
販売店・エリア : お菓子の久月オンラインショップ
<http://www.kyugetsu.co.jp/>
直営13店舗
価格 : 6個入 ¥1900(税込)
8個入 ¥2462(税込)
15個入 ¥4536(税込)
28個入 ¥8240(税込)
保存方法 : 冷蔵保存(5日) 冷凍(180日)



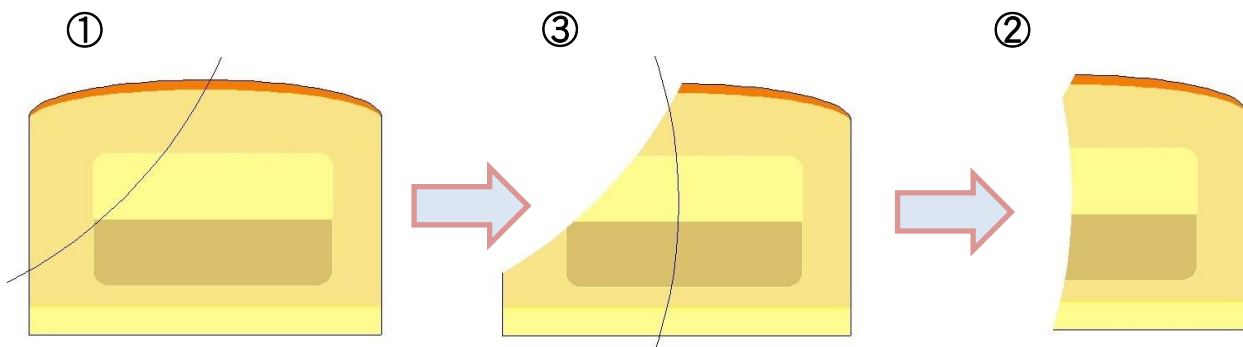
<商品特徴>

【4層からなるそれぞれの美味しさを一度で楽しむチーズケーキ】

- ① クレームパティシエール キリ: ②のバイクドフロマーシュと、③のスフレフロマーシュの両方に対してバランスをとり調和を生み出すチーズ。
- ② バイクドフロマーシュ: 濃厚かつまろやかで上品な味わいが楽しめる。(ブルーチーズ、本和香糖を使用)
- ③ スフレフロマーシュ: ②の濃厚さと対照的に爽やかな味わいが特徴。キリ クリームチーズのコクと深みをより引き出す。(ブルーチーズを使用)
- ④ ジェノワーズ キリ: キリ クリームチーズの風味を楽しむことができ、きめ細かくしっとりとした生地。



おすすめの食べ方 ～食べ方によって表情が変わる新感覚のチーズケーキ～



① 斜め上からカットして食べる
爽やかなチーズスフレとスッキリしたキリのチーズクリームを味わうことができ、軽めのチーズケーキのお味を楽しんでいただけます。

② 上からカットし、真ん中の二層をメインで食べる
濃厚かつまろやかなバイクドチーズにクレームパティシエールキリのスッキリさが加わることで、上品なチーズケーキのお味を楽しむことができます。

③ 4層すべてを一緒に食べる
バイクドフロマーシュの濃厚さとスフレフロマーシュの軽さが、スッキリとしたクレームパティシエールキリと一体感を生み出し、新感覚のスイーツとして楽しんでいただけます。

フォーク類を使わずに手を汚さないで食べる事ができるチーズケーキです。

<ブランドストーリー>

「キリ クリームチーズ」は、自然豊かなフランス北西部・サルト県のサブレ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ミルク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 ジャポン株式会社
代表取締役	Francois-Xavier Moreau フランソワ - グザビエ・モロー
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

商号	株式会社久月総本舗
代表取締役社長	横山和裕
設立	昭和32年12月24日
資本金	1,000万円
事業内容	和洋菓子の製造販売
本社所在地	〒300-0052 茨城県土浦市東真鍋町10-4
ホームページ	http://www.kyugetsu.co.jp/