



報道関係各位

2015年9月18日

井村屋×kiri® のコラボレーションが実現
kiri®クリームチーズをたっぷり使った、本格濃厚なデザートアイス
「クリームチーズアイス」新発売



「クリームチーズアイス」(税別 130 円)

ベル ジャпон株式会社(本社:東京都港区 代表取締役:大高 寛)は、同社のクリームチーズNo.1ブランド※1 kiri®を、井村屋株式会社(本社:三重県津市 代表取締役社長:前山 健)のアイスバーにライセンス提供しました。これにより井村屋は、kiri®を使用したアイスバー「クリームチーズアイス」(税別 130 円)を、2015年9月28日(月)より全国で発売いたします。

※1 ベル ジャпон調べ 全国・チーズ認知度調査 2014年6月

井村屋とkiri®、初のコラボレーションが実現
クリームチーズたっぷりの濃厚なデザートアイス

井村屋から発売される「クリームチーズアイス」は、世界中で愛されている kiri®クリームチーズを使用乳製品中60%以上配合した、バータイプのデザートアイスです。さっぱりとしたクリームチーズ味のアイスの中に、とろ〜りとした濃厚なチーズソースが入っています。kiri®クリームチーズの特長である「なめらかさ」と「クリーミーさ」が、井村屋とのコラボレーションによって、アイスでも贅沢に楽しめるようになりました。

厳選フランス産ミルクで作られた kiri®クリームチーズをバータイプアイスで楽しめるのは世界初の試みです。食べた瞬間にひんやりと口いっぱいひろがる、濃厚でクリーミーな kiri®の味わいと、さっぱりとしたアイスの食感の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

【商品概要】

商品名	クリームチーズアイス(アイスマイルク)
価格/発売日	130 円(税別) * 希望小売価格 / 9 月 28 日(月)
内容量/カロリー	70ml / 139kcal / 1 本
販売エリア	全国

「kiri®クリームチーズ」とは



「kiri」は、世界中で愛されているフランス生まれのクリームチーズブランドです。フランス有数の酪農地帯にある工場から半径 150km 以内の契約農家で搾乳された良質なミルクを原材料に作られているので、とても新鮮でクリーミー。コクのある豊かな味わいと、なめらかな柔らかさが特長で、日本でも多くのご家庭で親しまれているだけでなく、プロのパティシエからも幅広く愛用されています。