

シンプルだけど上質、有名パティシエが選ぶクリームチーズで美味しいケーキ作りを！
「キリ クリームチーズ ブロックタイプ」
2018年3月1日（木）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：大高 寛）は、2018年3月1日（木）から、新商品「キリ クリームチーズ ブロックタイプ」を新発売します。

「キリ クリームチーズ」は、日本ではクリームチーズのシェアNo1^{※1}を誇るトップブランドで、自然豊かなフランス産の新鮮なミルクと生クリームを原料に作られています。その素材本来の味を生かした上質な味わいは、他の素材との相性もよく、プロのパティシエにも幅広くご愛用いただいております。

この度、パティシエに長らく愛用されてきた「キリ クリームチーズ」を、ご家庭でのお料理、お菓子作りにもご利用いただきたいとの思いから、ケーキ作りにもちょうど良い、200gのブロックタイプを新発売します。本商品は、他の素材とも混ぜやすい適度なやわらかさと、「クリーミーさ」、「酸味」、「塩味」のバランスの良さが特長で、ご家庭で簡単に、本格的な味わいのケーキ作りをお楽しみいただけます。

昨今、「時間がない」、「コンビニエンスストアなどでも手軽にスイーツが購入できる」などの理由から、ケーキ作りの頻度は減少傾向にありました。一方、SNSなどの普及で、様々なレシピが手軽に入手できるようになったことや、手作りの美味しさへの関心の高まりから、20～30代の女性の間では「ケーキ作りをする頻度が増えた」という方が増えています。中でも、チーズケーキは、比較的簡単に作ることができ、誰もが親しみやすい味を楽しめる、人気の手作りスイーツです。^{※2}

「キリ クリームチーズ ブロックタイプ」の発売に伴い、キリ公式ホームページ内でも、「キリ クリームチーズ」を使ったレシピの紹介などを行います。^{※3}

「キリ クリームチーズ ブロックタイプ」商品情報ページURL：<http://www.bel-japon.com/kiri/product/block/>

「キリ クリームチーズ ブロックタイプ」を使用した料理やお菓子作りを通じて、キリ クリームチーズの『シンプルかつ上質な美味しさ』をお楽しみいただければ幸いです。

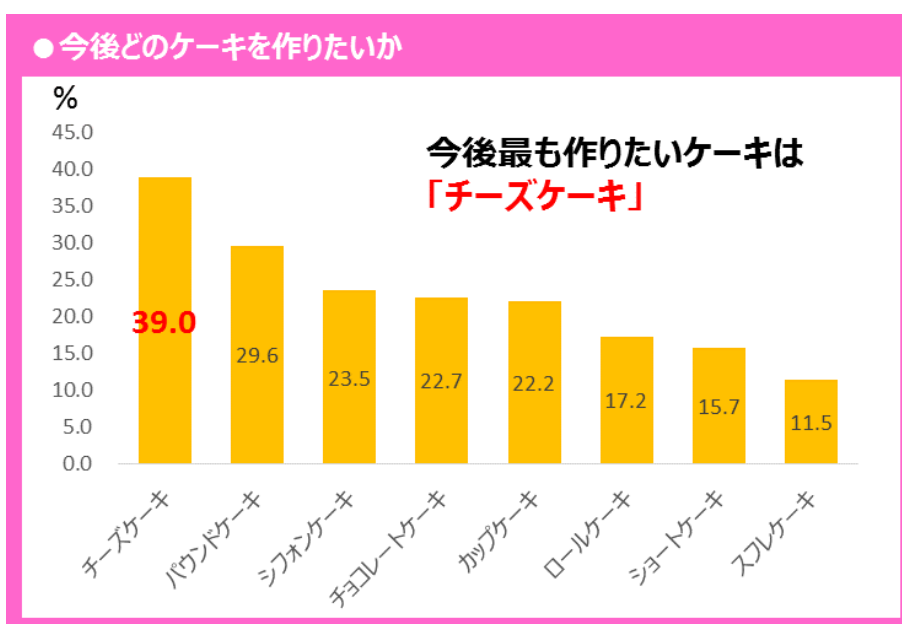
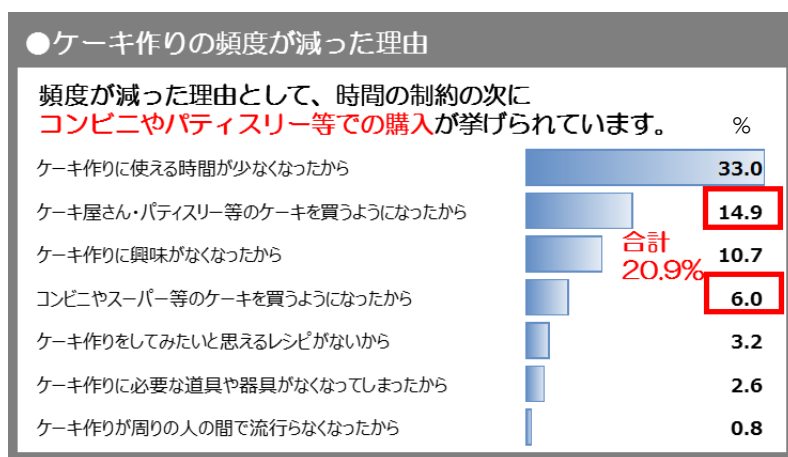
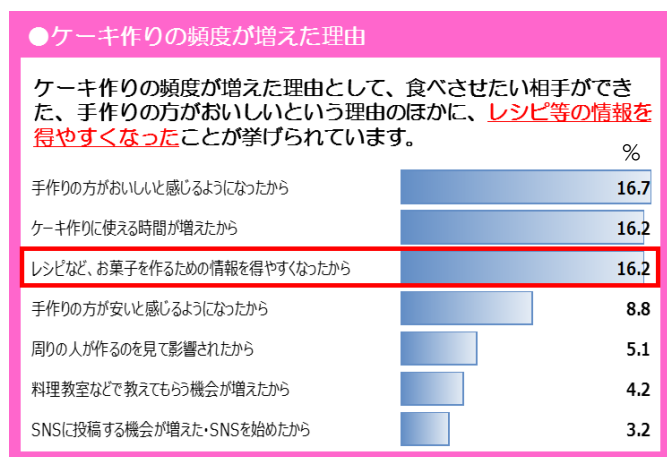
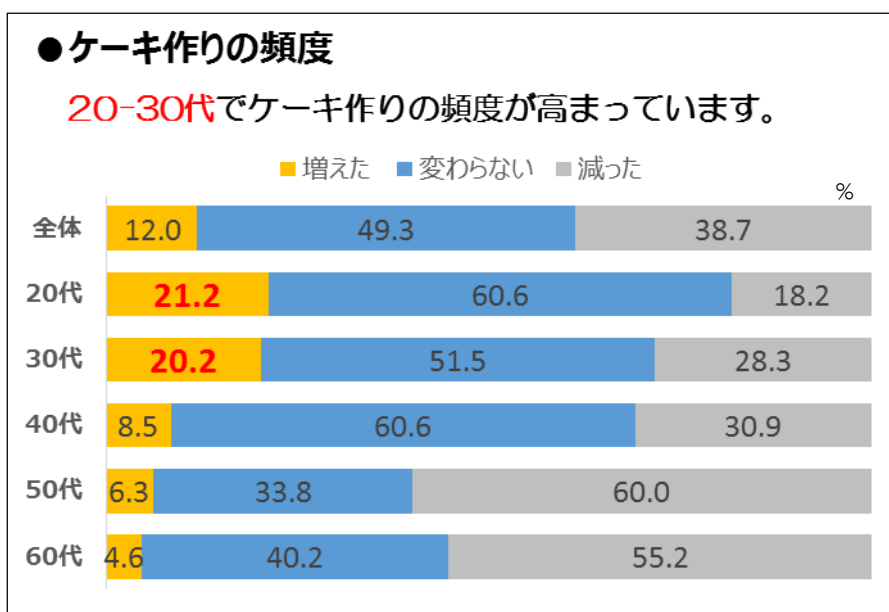
<キリ クリームチーズ ブロックタイプ 商品概要>

商品名	キリ クリームチーズ ブロックタイプ
発売日	2018年3月1日（木）
販売エリア	全国
価格	498円（税抜）
内容量	200g
温度帯	冷蔵



- ※1. インテージ SRI クリームチーズ市場 2016年1月～2017年12月 累計販売金額シェア
- ※2. ベルジャパン株式会社が、過去3年以内にケーキ作りの経験がある日本国内の20歳以上の女性2227人を対象に実施した「ケーキ作りの実態」に関するインターネット調査。調査期間は2017年9月21日～27日。調査委託先は株式会社マクロミル。
- ※3. 3月1日（木）からアクセスいただけます。
- ※4. 発売のタイミングは店舗や販売エリアによって異なる場合がございます。
- ※5. 商品によっては一部お取り扱えない店舗もございますので予めご了承ください。

<参考資料>ケーキ作りの実態調査



<本調査に関して>ベルジャポン株式会社が、過去3年以内にケーキ作りの経験がある日本国内の20歳以上の女性2227人を対象に実施した「ケーキ作りの実態」に関するインターネット調査。調査期間は2017年9月21日～27日。調査委託先は株式会社マクロミル。

<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。



<キリ&スティック>

キリ クリームチーズスティックとクラッカーの詰め合わせ・35g×3パック入り。チーズスティックとサクサク クラッカーが1つのパックになった食べきりサイズ。ちょっとしたおやつにぴったりな商品です。



<会社概要>

商号	ベル ジャポン株式会社
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 フロマジエリー・ベル社*の子会社として、 キリ/ベルキューブ/プルサン/ラフティング カウ 各ブランドの 日本市場における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

*フロマジエリー・ベル社

クレジット	Fromageries Bel
創立	1865年
創始者	ジュール・ベル

フランス パリ郊外に本社を置くフロマジエリー・ベル社は約150年に亘るチーズ製造の歴史を誇り、世界130ヶ国以上の国々、約4億人のお客様に美味しいチーズを提供。中でも、今年52周年を迎えた

「キリ クリームチーズ」は今では日本ではシェア No1 を誇るトップブランドです。(*)

ベル社は「おいしく、栄養価の高い乳製品を楽しむよろこびをお届けして、全ての人が笑顔になりたい。」という願いを込めて各国で活動しています。

(*インテージSRI クリームチーズ市場 2016年1月~2017年12月累計販売金額シェア)