



www.bel-japon.com/professional/



Kiri®

FOOD SERVICE CATALOG

キリ® クリームチーズ 業務用カタログ

ABOUT BEL GROUPE

ベル グループについて

毎日の食事に自然の恵みと栄養を ——私たちはシェフのお手伝いをします

ベル・フードサービスは、高品質で栄養価の高い商品づくりに情熱を注いでいます。私たちはすべての製品を通じて、その“自然の健やかなおいしさ”で、お客様に笑顔をお届けしたいと思っています。

私たちは、“食のプロフェッショナルのお役に立ちたい”という強い想いと、様々な取り組みにより、多くのシェフの信頼を獲得してまいりました。

当社の目標は、「栄養価が高く、バランスのとれた料理」で、シェフがお客様を常に喜ばせることができる製品を提供し続けること——これを当社の重要な使命ととらえています。

ベル グループは長年にわたり、乳製品生産の持続可能性(サステナビリティ)と環境への影響を改善することに注力してきました。

特に外食産業向けの製品においては、厳しい基準を定め、パートナーである契約農家に対しても明日への指針を示し、持続可能な酪農の実現にとともに取り組んでいます。

私たちはこれからも、栄養価に優れ、より自然で安全な製品を食卓へお届けし、消費者の皆様への健康的な食生活とライフスタイルの促進に貢献できるよう、努めてまいります。

ABOUT BEL JAPON

ベル ジャパンについて

ベル ジャパン株式会社は、日本のお客様のニーズに迅速にお応えすべくフランス・ベル社の現地法人として2005年に設立されました。フランス生まれで付加価値の高いベル社商品の提供を通じて、常に日本の食卓に新たな価値を創造してまいります。



OUR MISSION

当社のミッション

より健康的で信頼性の高い食品をすべての人々へ

自然の風味を大切にしながら栄養豊かな料理の創作——それを叶える、高品質な食材をシェフに提供することが、私たちのミッションです。



BEL GROUPE SUSTAINABILITY VISION

ベル グループのサステナビリティ

ベル グループは、持続可能な開発を
すべての活動の核としています

ベル グループでは、常に当社が果たすべき責任を意思決定の中心に据えることで、
継続的な成長を図っています。

外食産業においては、毎年何十億食もの料理が消費されており、栄養価の向上と
持続可能性への取り組みはますます重要になっております。

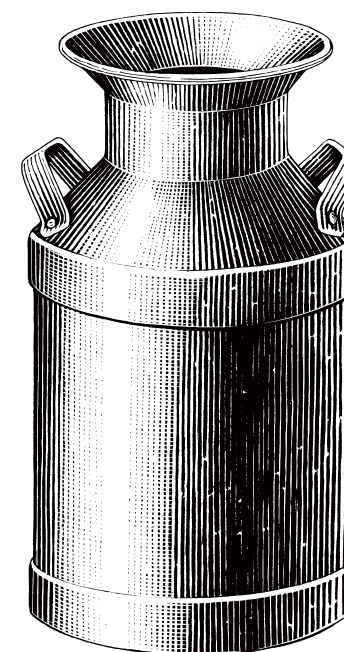
すべての人々に、バランスのとれた栄養を提供するためには、何よりもその食品の
品質が鍵となります。そして、常に食の安全の確保と環境負荷の低減に優先的
に取り組みながら、高品質なチーズを生産するためには、様々なパートナーや
サプライヤーとの協力関係が欠かせません。



Striving for a sustainable dairy sector

持続可能な酪農業をめざして

チーズの主原料が牛乳であることから、
当社では、酪農家の活動を全面的にサポートしており、
その中心をなすのは動物愛護の活動です。



Responsible products and nutritional policies

責任ある製品と栄養に関するポリシー

日々、良質な製品を提供し続ける上で、
当社が最優先事項としているのは、栄養バランスと食の安全です。
栄養の質を向上させるとともに、
製造レシピに含まれる添加物を減らすために日々努力しています。



Reducing our environmental footprint

環境負荷の低減

当社は2008年から、環境負荷の低減に積極的に取り
組んできました。未来の世代のために、エコなパッケージ
の実現にも、意欲的に取り組んでいます。
また外食産業においては、食品廃棄物の管理も重要な
課題です。当社では、ケータリングの専門業者が食品
廃棄物の排出量を削減するための支援を行っています。



ABOUT Kiri® CREAM CHEESE

キリ® クリームチーズについて

Kiri®

Characteristics of Kiri® CREAM CHEESE

キリ® クリームチーズの特長



Fresh & Creamy

独自のクリーミー製法*により、
素材本来のおいしさを引き出し
新鮮で豊かなミルクの味わい。
乳味と塩味のバランスがよいので、
様々な食材と合わせやすい。

*テクスチャーをクリーミーにする独自の加熱攪拌方法

Smooth texture

柔らかく滑らかなため、
作業性に優れている。

HOW IT'S MADE キリ® クリームチーズができるまで

キリ® クリームチーズは、フランス・ロワール地方にある、ベル社のサブレ工場生産されています。ロワール川に沿って広がるこの地方は、大西洋の影響を受ける穏やかな気候で、酪農が盛んな地域。このフランス有数の牧草地帯で育つ牛の新鮮なミルクを使用して、キリ® クリームチーズは作られています。



SABLÉ-SUR-SARTHE

キリ® クリームチーズに使われるミルクは、フランスの厳しい農業生産工程管理規定を守る契約農場で育てられた牛から搾乳されたもので、ミルクの鮮度を守るために、契約農場は工場から半径150km圏内と決められています。



150km

ベル社のパートナーである800の酪農家はすべて、「適正繁殖基準憲章(Good Breeding Practices Charter)」を遵守しており、乳牛は天気の良い日には、緑あふれる牧草地で草をはみ、飼料は遺伝子組み換え作物(GMO)を含まないものが与えられています。



Good Breeding Practices Charter

Easy to use

他の素材と合わせたときに乳化しやすく、
焼成時間が短時間で焼き色が均一になる。

ABOUT Kiri® EXCELLENCE CENTER

キリ® エクセレンスセンターについて



キリ® エクセレンスセンターは、世界中で愛されるキリ® クリームチーズの情報発信と、可能性を広げるための活動拠点として、
2018年9月、東京・青山の閑静な一角に設立されました。

本センターでは主に、キリ® クリームチーズを使用したレシピ開発や、分析・調査、プロフェッショナルへの情報提供を行っております。

また、カーボンニュートラルを目指してカーボン削減計画に取り組んでいます。

Recipe レシピ開発

本センターには、「クリエイティブデザインシェフ」と呼ばれる専属のシェフが常駐しております。厳選素材で作られたキリ® クリームチーズのおいしさを最大限に生かしたスイーツを開発し、プロフェッショナルの方々にレシピ提供をしています。



キリ® エクセレンスセンター開発の
レシピはこちら



Analysis & Research 分析・調査

本センターでは、商品開発に向けたさまざまな分析・調査を行っています。キリ® クリームチーズをはじめとする食材の成分はもとより、キリ® クリームチーズとの相性や、味わいのバランス等々、化学的な見地、情緒的な見地から分析や調査を行い、魅力的な製品を生み出しています。



Information 情報発信

情報発信

キリ® クリームチーズの味わいを最大限に生かす
使用法やヒントなどさまざまな情報をプロフェッショナルの皆様へ発信しております。またシェフを招いてのデモンストレーションの実施やセミナーの開催も行っています。

PRODUCTS

業務用キリ® クリームチーズ



世界中で、多くのプロフェッショナルに愛用されているキリ® クリームチーズ。
なめらかで他の材料とも混ざりやすく、作業性に優れています。
料理、ケーキ、パン、デザートなど、オールマイティに使用でき、その風味の良さが実感できます。



キリ® クリームチーズ 80 ポーション

ホテルのビュッフェや機内食、学校給食など
幅広いシーンで使われています。

原 材 料 生乳、クリーム、乳たん白、食塩、乳清ミネラル、乳化剤、ph調整剤
賞味期限 製造後9ヶ月(要冷蔵10℃以下)
形 状 ポーション(18g×80個入り/個別アルミ包装)
梱 包 ダンボール箱(縦171×横215×高65mm)
カー トン ダンボール箱(縦221×横521×高142mm)
カー トン入数 6

キリ® クリームチーズ 1kg ブロック

製菓・製パン、料理の材料として、
多くのプロフェッショナルにご愛用いただいています。

原 材 料 生乳、クリーム、乳たん白、食塩、乳化剤、ph調整剤
賞味期限 製造後9ヶ月(要冷蔵10℃以下)
形 状 ブロック型
梱 包 厚紙箱(縦85×横189×高73mm)、中袋入り
カー トン ダンボール箱(縦266×横398×高153mm)
カー トン入数 12
JANコード 3073780151726



キリ® クリームチーズ 10kg ブロック

お菓子メーカーとのコラボ商品をはじめ、
主に製菓工場で使われています。

原 材 料 生乳、クリーム、乳たん白、食塩、乳化剤、ph調整剤
賞味期限 製造後9ヶ月(要冷蔵10℃以下)
形 状 ブロック型、中袋入り
梱 包 ダンボール箱(縦355×横467×高90mm)

キリ® エクセレンスセンターでは、各種ワークショップを実施しております。お気軽にご相談ください。

Hideki Kawamura

タルト・オ・フロマージュ・エキゾチック
Tarte au fromage exotique

コクと軽さを併せ持つ
爽やかなチーズタルト

程よい酸味と塩味、乳本来の風味がしっかりとある「キリ」は、私が目指すお菓子とも相性がよく、普段から使用しています。

今回のタルトは、“夏に食べたいスイーツ”をテーマに開発しました。バターを多く使うと、暑い夏にはちょっと重たく感じてしまいますが、かといって軽いだけではない、コクも欲しい…そんなスイーツに「キリ」はぴったりの素材です。

タルトの中に「キリ」とパイナップルのジュレを合わせたクリームを流して焼き、上にパイナップルのジュレで覆った「キリ クリームチーズ」のムースを重ねています。

火を入れた状態とフレッシュな状態、両方の「キリ」の味わいが楽しめる構成です。

フランボワーズの甘酸っぱさが、クリームチーズとパイナップルが織り成すまろやかな味わいを引き立て、より「キリ」の特徴を際立たせます。



川村 英樹

アテスウェイ(東京・吉祥寺) オーナーシェフ

1971年生まれ。新潟県出身。89年「東京プリンスホテル」へ入社。97年、クープ・ド・フランス世界大会をはじめ、数々の世界コンクールで優勝。2000年に渡仏し、ブルターニュの四ツ星ホテル「グランドホテル・テルメス・マリオン」をはじめ、主にホテルのパティスリーで修業を重ねて帰国。2001年に東京・吉祥寺「アテスウェイ」のオープンと同時にシェフ・パティシエ、2007年に同店のオーナーシェフとなる。2015年(第12回)から、キリ® クリームチーズコンクールの審査員を務める。



Koichi Izumi

アガパンサス

Agapanthus

「キリ」の優しさを引き出した、
チーズケーキの常識を超えた愛のスイーツ

“アガパンサス”は、ヨーロッパで古くから「愛の花」として親しまれている紫色の花。最近僕は、お菓子里に花の名前を付けることが多いんです。普通、食べ物でブルー系というのは美味しそうないメージから外れるので、紫も難しかったのですが、おかげさまで人気が高く、通年発売にしています。僕は今、色々な技法を開発していて、このアガパンサスの最大の特徴は、ムースの部分にバターも卵も一切使わず、「キリ」と牛乳とホワイトチョコのみで仕上げていること。バターの代わりに「キリ」を使って、独特のぷるんとした食感と軽さを出しています。軽さで言ったら、今までのチーズケーキの中で一番軽いんじゃないかというくらい軽い。これには、ムースを作る際の温度管理がとても重要で、ベースと中で細かく温度を調整しています。クリームチーズは、この温度管理をきちんとすることが肝ですね。サクサクとしたパートシュクレ、ミルティーユ(ブルーベリー)とイチゴをアクセントに、雲のような軽さのムース…と全く異なる食感を楽しめる、まるで飲み物のようなスイーツです。

Koichi Izumi

和泉 光一

アステリスク(東京・代々木上原) オーナーシェフ

1970年、愛媛県生まれ。日本菓子専門学校卒業後、「成城アルプス」、大阪「花とお菓子の工房フランシーズ」を経て、東京・調布の名店「サロン・ド・テ・スリジェ」のシェフ・パティシエを長年務めた後、2012年「ASTERISQUE」をオープン。2005年ワールドチョコレートマスターズ日本代表、総合3位。2006年WPTC日本代表キャプテンを務める。



Hideo Sudo

エテ フロマーージュ
été fromage

3種の「キリ」のおいしさが味わえる
トロピカルなクロワッサン

テーマは「夏」。夏を代表するフルーツ、パイナップルと「キリ」を合わせたクロワッサンです。ポイントは、「キリ クリームチーズ」の様々な表現です。クレームパティシエールに「キリ」を合わせたこと、生地に練りこんだこと、そして上に載せることで、3種の楽しみ方ができるようにしました。クロワッサンの生地を選んだのは、濃厚な「キリ」を軽く召し上がっていただくため。クレームパティシエールにパイナップルのジャムを合わせ、食べやすくサクサクとしたクロワッサンにしました。「キリ」の濃厚さと、パイナップルの甘み・酸味がバランスよく溶け合い、上のクリームチーズも焼き上げたことにより、香ばしい仕上がりになっています。

Sudo Pichas



須藤 秀男

ブーランジェリー スドウ(東京・世田谷) オーナーシェフ

1974年、横浜市生まれ。エコール辻東京を卒業後、メゾン・ド・ブティファール、タイユバン・ロブション、ブーランジェリー・ブルディガラなど数々の有名店で経験を積み、マリアージュ ドゥ ファリーヌとコンフィチュールアッシュの統括責任者を経て、2009年にブーランジェリースドウをオープン。2006年に開催された第7回キリ®クリームチーズコンクールでベーカリー部門での金賞と総合での最優秀賞を獲得。同年ガレット・デ・ロワコンテストにおいても優勝を収めている。



Kazuma Shiga

クリームチーズのトルテッリ

Tortelli di formaggio cremoso

「キリ」のクリーミーさを生かした
香り高きトルテッリ

「キリ」を初めて使ったときの印象は、とにかく柔らかくて使いやすいということでした。冷蔵庫から出した状態ですぐに使用でき、他の食材とのなじみがとても良い。その“なじみの良さ”は、柔らかさだけでなく、「キリ」の持つ程よい塩味をもたらすもので、味が“決まる”んですね。今回のトルテッリも、中身・ソースとも塩は使わず、「キリ」の塩味のみ。トルテッリの中身は「キリ」と刻んだナッツと全卵を混ぜ、味付けは胡椒だけ。イタリアでは、リコッタチーズなどを包むことが多いけど、「キリ」を包むことで、滑らかでリッチな味わいになります。ソースは、「キリ」とトリュフを混ぜ、生クリーム少々で伸ばしたチーズソースと、フォン・ド・ヴォーの2種類。フォン・ド・ヴォーは、ヴェッキオ・サンペーリ(マルサーラ酒の原型とされるお酒)を加えることで香り高く仕上げています。最後にトリュフを散らして。シンプルですが「キリ」の味わいがとても感じられると思います。



志賀 和真

ルーピレンタドゥエ(東京・阿佐ヶ谷)シェフ

東京都出身。2012年、Napoli Pizza Festa 2012 第2回ピッツァ職人コンテストにて『ファンタジー部門』と『アーティストック部門』の2部門優勝。2014年、ナポリピッツァ職人アジア選手権&日本選手権(カブートカップアジア杯&日本杯)にて『クラシカ部門』優勝。ミシュランガイド東京2018にてビブグルマンに選出。



レシピはこちら





スイーツやドリンク、各種料理に。
フレッシュな味わいとなめらかな食感の
キリ® クリームチーズは、
幅広い用途で使われています。

Sweets



Drink



Meal



Collaboration
Sweets

