

kiri®のクリーミーで濃厚な味を楽しめる「ごほうび」スイーツシリーズ発売1周年。
「レアチーズタルトブルーベリー」新発売！
2017年4月1日（土）全国発売開始

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、同社のクリームチーズNo.1*ブランド **kiri®**のライセンス提供を通じ、株式会社プレシア（本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長：花井 秀年）が、新商品「レアチーズタルトブルーベリー」を、**4月1日（土）**から発売することを発表します。

ベル ジャパン株式会社と株式会社プレシアのコラボレーション商品である「PREMIUM SWEETS WITH KIRI®」シリーズは、今春で発売開始から1周年を迎えます。優しく上品な味わいが特徴の同シリーズは、家事の合間や仕事帰りに欲しくなる毎日の「ごほうびスイーツ」として人気を博し、中でも「レアチーズタルト」は、発売開始から600万個以上が販売され、多くのスーパーで“定番商品”として位置づけられるようになるなど、たくさんのお客様から好評をいただいています。

そしてこの度、シリーズ発売開始1周年を記念し、新しいフレーバーとして「レアチーズタルトブルーベリー」が登場します。「キリ クリームチーズ」の濃厚でなめらかな口どけを最大限に生かしたレアチーズ生地に、クリームチーズと相性が良いブルーベリーをミックス。爽やかな味わいに仕上げ、プレシア自家焼きタルトに流し込みました。

「レアチーズタルトブルーベリー」は、クリーミーで濃厚な「キリ」のテイストを最大限にお楽しみいただけるよう、レアチーズ生地に「キリ クリームチーズ」を26%使用しています。また、タルト生地は、ホワイトチョコレートによるコーティングのバランスにこだわり、お口に入れた時の「サクサク」感がこれまで以上にアップ！このタルト生地は、プレーンな「レアチーズタルト」にも新たに採用され、どちらの商品でも、レアチーズクリームのなめらかさと、タルトのサクサクとした食感を一度にお楽しみいただけます。

また、「PREMIUM SWEETS WITH KIRI®」シリーズ（全5種）は、4月4日（火）から実施される「とびっキリごほうびキャンペーン」の対象商品となっています。ベルジャパン主催の同キャンペーンは、クイズに答えた方の中から抽選で全国6大都市ホテルの『デラックスルーム1泊2食付のご宿泊プレゼント』や、商品を購入したレシートを応募いただくと、抽選でキリオリジナルの『ピースクッション』や『STAUB社のダブルハンドスキレット』などが当たります。

※「とびっキリごほうびキャンペーン」キャンペーンURL：<http://www.bel-japon.com/campaign/tobikkiri/>

新発売の「レアチーズタルトブルーベリー」で、「キリ」のなめらかな美味しさをご自宅や職場でご堪能いただくとともに、「とびっキリのごほうび時間」をぜひお楽しみください。

<レアチーズタルトブルーベリー>



<「PREMIUM SWEETS WITH KIRI®」シリーズ>



※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。

※商品によっては一部お取り扱いのない店舗もございますので予めご了承ください。

■お客様からのお問い合わせ先

プレシアお客様相談室 0120-082-994（受付時間9：00～17：00 土日祝日を除く）

■本件に関するお問い合わせ先

キリブランド広報サポート（株）ブラップジャパン（担当：小野澤 御園生） Tel: 03-4580-9102 Mail: kiri@ml.prap.co.jp

<商品特徴>

「PREMIUM SWEETS WITH KIRI[®]」2017年春の新作

■レアチーズタルトブルーベリー 【新発売】

「キリ クリームチーズ」の濃厚でなめらかな口どけを最大限に生かしたレアチーズ生地ブルーベリーをミックスし、Plecia 自家焼きタルトに流し込みました。ホワイトチョコレートでタルト生地をコーティングする独自の技術を採用したことで、タルトのサクサク感とチーズのなめらかさを同時にお楽しみいただけます。

※レアチーズ生地中、「キリ クリームチーズ」を26%使用
160円 (希望小売価格・消費税抜)



■レアチーズタルト（プレーン） 【リニューアル】

Plecia 自家焼きのタルトに、「キリ クリームチーズ」をたっぷりと使用したレアチーズ生地を流し込みました。「キリ」の特徴を生かしたなめらかな口どけが特徴です。

※レアチーズ生地中、「キリ クリームチーズ」を26%使用
160円 (希望小売価格・消費税抜)



■濃厚チーズクリームのパンケーキ 【リニューアル】

人気のパンケーキがさらに美味しくなりました！
ふわふわ食感のパンケーキ生地で、「キリ クリームチーズ」をたっぷり使用したチーズホイップをサンドしました。

※チーズホイップ部分に「キリ クリームチーズ」を30%使用
160円 (希望小売価格・消費税抜)



■スフレフロマージュ 【リニューアル】

台座の底にクッキークラムをあしらひ、「キリ クリームチーズ」を使用チーズ中100%使用したチーズスフレ生地を流して焼き上げました。
ふわわり、しゅわっと口の中で溶ける食感をお楽しみください。

※スフレ生地部分に「キリ クリームチーズ」29%使用
150円 (希望小売価格・消費税抜)



■極ふわレアチーズケーキ 【リニューアル】

「PREMIUM SWEETS WITH KIRI[®]」を贅沢にファミリーサイズで！
こだわりのスポンジ生地の上に、ブルーベリーソースと「キリ クリームチーズ」をたっぷり使用したふわふわ食感のレアチーズ生地を絞り、デコレーションシュガーでトッピングしました。

※レアチーズ生地部分に「キリ クリームチーズ」を31%使用
500円 (希望小売価格・消費税抜)



※商品画像および上記イメージカットをご用意しております。下記までご連絡ください。

㈱ブラップジャパン (担当：小野澤、御園生) Tel: 03-4580-9102 Mail: kiri@ml.prap.co.jp

<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・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 ジャパン株式会社
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 フロマーシュ・ベル社*の子会社として、 キリ/ベルキューブ/ブルサン/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

商号	株式会社プレシア
代表取締役社長	花井 秀年
創立	平成6年10月
資本金	8,000万円
事業内容	パン、菓子類の製造及び卸業 デザート、洋菓子類の製造販売 冷凍調理食品の製造及び卸業 健康食品等の開発、食品の輸入販売
事業所	〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜2-3-8 KDX 新横浜ビル