

kiri® café 開催特別企画 「とびっキリ」ごほうび クッキングセミナー with PATISSIER eS KOYAMA

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、2017年4月14日（金）から、Royal Garden Cafe 青山（港区北青山）にて開催中のkiri® café が好評であることを受け、2017年4月29日（土）に、「パティシエ エス コヤマ」（兵庫県三田市）のオーナーシェフ小山 進氏を招いた特別企画、「『とびっキリ』ごほうび クッキングセミナー」を開催いたします。

今年4月14日（金）から、Royal Garden Cafe 青山にて「とびっキリのごほうび時間」をコンセプトに開催中の「キリ カフェ」が、オープン初日より大盛況であることを受け、カフェで提供されるキリを使ったスイーツの監修を行っている世界からも今最も注目されているパティシエの一人、「パティシエ エス コヤマ」（兵庫県三田市）のオーナーシェフ小山 進氏を講師に招いた「『とびっキリ』ごほうび クッキングセミナー」を、2017年4月29日（土）、20名様をご招待して開催する事を決定いたしました。

「キリ カフェ」で提供されている小山シェフ考案のオリジナル「es koyama プレート『kiri® No.5 2017』」は、昨年、開店直後に完売となるほど大人気だった為、今年は数量を増やしてご提供しておりますが、それでも「キリ カフェ」オープン初日から完売が続いております。

そんな小山シェフに、皆様のご自宅でも気軽に「キリ」をたっぷり使ったおいしいスイーツづくりを楽しんでいただけるように、この度、「とびっキリ」のごほうびスイーツレシピを新たに用意いただきました。どれも、ご自宅でも気軽に試せることを念頭に置いた、シンプルなおいしいレシピとなっています。当日はその中から2品についてデモンストレーションをいただくと共に、調理におけるポイントやコツを直接伝授いただき、その場でお召し上がりいただけるという、またない企画となっております。

この「とびっキリ」の機会に、是非、奮って応募ください。イベント概要、応募方法は下記となります。

<イベント概要>

- ◆ 名称 : kiri® café 開催特別企画
「とびっキリ」ごほうび クッキングセミナー with PATISSEIR eS KOYAMA
- ◆ 開催日 : 2017年4月29日（土）
- ◆ 時間 : 12:00～13:30（受付開始：11:45～）
- ◆ 場所 : 東京都23区内某所（ご当選された方に別途お知らせいたします。）



<応募方法>

- ◆ 下記専用応募フォームにアクセスいただき、応募要項および規約・注意事項をご確認のうえ、「応募する」ボタンから応募画面へ進み、アンケートにご回答いただき、ご応募ください。

< 専用応募フォーム URL : www.kiri.jp/Cooking/ >

- ◆ 応募期限：2017年4月21日（金）16:00～ 2017年4月23日（日）24:00

- ◆ 当選人数：20名

※抽選・当選者連絡は応募受付期間終了後、厳正な抽選を行い、当選者を決定します。

■本件に関するお問い合わせ

キリブランド広報サポート（株）ブラップジャパン（担当：御園生、小野澤） 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。

<メニュー考案シェフ プロフィール>



小山 進

「PATISSIER eS KOYAMA」 オーナーシェフ
kiri® café スイーツ考案・監修

1964年京都生まれ。2003年兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」をオープン。「上質感のある普通味」を核にプロフェッショナルな味を展開し続けている。国内外で活躍し、数々の世界大会で荣誉ある賞を受賞。2013年より「キリ クリームチーズコンクール」の審査員を務める。

<今年のkiri® caféの様子>



<2017年のkiri® café 新作スイーツメニュー>

◆小山シェフの思い

「エスコヤマの得意なお菓子のラインナップで「キリ クリームチーズ」の美味しさをシンプルに味わっていただきたい。その思いは昨年と変わりません。その中で、より「キリ」を使ったお菓子の表現の可能性を感じていただけるよう、昨年好評だったラインナップの中で3品を新しくアレンジしました。今年のテーマは「日本の素材とフランスの素材の融合」「季節感」「あらゆる素材との相性の良さ」。「キリ」の特徴でもある「あらゆる素材との相性の良さ」を最大限生かし、素材そのものの味をより引き出しました。「キリ クリームチーズ」と様々な素材とのマリージュをご堪能ください。

<小山進シェフ監修>

es koyama プレート「kiri® No.5 2017」

1日限定 150 セット

¥2,000



○ 小山ぶりん フロマーシュ

クリーミーでミルク感のあるキリをベースに、隠し味としてコクのあるイタリアのマスカルポーネチーズを重ねた、深い味わいの“ぶりん”です。



NEW!

○ 小山チーズ 宇治抹茶

お茶本来のふくよかな香りが匂い立ち、心地よいほのかな苦味がクリームチーズと融合し、口の中でとろけるきめ細やかな食感とともに、穏やかに“和”を感じさせてくれる一品。フランス素材と和素材の融合をご堪能ください。



○ kiri®ロール

たっぷりの空気を抱き込んだ別立て生地は、弾力もあってふんわりとした食感。その優しい生地に包み込んだのは「キリ クリームチーズ」のミルクィでコクのあるクリームとクレームパティシエール。2種のクリームのコクが味わいに深みをもたらします。



NEW!

○ 苺とkiri®のマカロン

フランス産の「キリ クリームチーズ」とホワイトチョコレートを合わせたガナッシュに、苺のジュレをサンド。チーズのこっくりとした甘みの中に、苺の華やかな香りと甘酸っぱさのアクセントが春の季節の到来を感じさせます。



NEW!

○ kiri®クリームチーズアイス&マンゴーパッションクーリ

やさしい口どけと、とろける後味の「キリ クリームチーズ」のコクのある旨み、甘味、酸味をそのままお楽しみいただけるアイスに、今年はトロピカルなひと工夫。「キリ クリームチーズ」の魅力の一つであるトロピカルフルーツとの相性をお楽しみください。

<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/ラッピング 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

*フロマジェリー・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ェリー・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、昨年 50 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、全ての人々を笑顔にしたい。」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 2014年11月~2016年10月 累計販売金額シェア)