

「キリ クリームチーズ」を使ったお菓子が集結！ 第13回「キリ クリームチーズコンクール 2017」ファイナリスト決定！ 8月3日（木）最終審査会実施！

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、株式会社アルカン（本社：東京都中央区 代表取締役：檜垣 周作）と共同で、お菓子の携わるすべてのプロフェッショナルを対象としたコンクール、第13回「キリ クリームチーズコンクール」の1次審査を6月28日（水）に実施し、ここに最終審査進出者を発表します。

「キリ クリームチーズコンクール」は、「キリ クリームチーズ」の幅広い可能性と魅力をより多くの方々へ広めるとともに、製菓業界の活性化と次世代の育成を目的として、2000年から実施しているプロフェッショナル向けの製菓コンクールです。

参加条件は『「キリ クリームチーズ」の味がよく出ていること』*1。国内外で活躍する製菓業界のプロたちが選ぶ受賞作品のレベルの高さは業界を代表する規模を誇り、過去に商品化された受賞作品も数多く存在します。
(前回大会の受賞作品の詳細は本リリースP3をご覧ください。)

第13回目の開催となる本年は、①生菓子部門 ②焼菓子部門 ③ファクトリー部門 ④ジュニア部門の4部門を設定。総勢258の応募作品の中から書類審査を経て、各部門5作品（計20作品）を最終審査進出作品として選出しました。
(最終審査進出者の詳細は本リリースP2をご覧ください)

1次審査通過者は、2017年8月3日（木）に日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛）で行われる最終審査にて作品を実際に制作*2。審査員に対するプレゼンテーションや、審査員による試食を経て受賞者が決定します。各賞受賞者には、作品販売時に使用可能な「キリ クリームチーズコンクール認定ロゴ」を贈呈するほか、最優秀賞受賞者にはフランス研修旅行を贈呈します。

ぜひ、「キリ クリームチーズコンクール」を通じて、「キリ」の美味しさと魅力がより多くの皆様に伝わればと存じます。また、コンクールを通じて、菓子業界の活性化と人材の発掘、次世代の育成に取り組んでまいります。

- *1 応募条件：①作品には「キリ クリームチーズ」を使用し、他メーカーのクリームチーズを使用しないこと
②作品は未発表のもの（今後発表あるいは発表予定のものでも可能。または、2017年ご新商品もしくは新メニューとして発売されたもの）
③最終審査に進出した場合、指定された条件で指定製作個数の作業を終了すること。
- *2 ファクトリー部門のみ、完成した作品を最終審査会場に持ち込んで評価。



<前回大会（2015年）の様子>



<前回大会（2015年）最優秀作品>

■本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先
キリブランド広報サポート（株）プラップジャパン（担当：小野澤、鈴木、御園生）
Tel: 03-4580-9102 Mail: kiri@ml.prap.co.jp

第13回「キリ クリームチーズコンクール 2017」ファイナリスト 一覧

生菓子部門				
氏名 本澤 聡	氏名 高橋 秀樹	氏名 田中 裕子	氏名 土脇 元文	氏名 谷 聡
勤務先 (株)アノバーサリー 早稲田	勤務先 (株)リビエラ	勤務先 (株)パティシエ エス コヤマ	勤務先 ザ・リッツカールトン 東京	勤務先 エクシブ有馬離宮

焼菓子部門				
氏名 加藤 隆行	氏名 寺山 直樹	氏名 濱田 智陽	氏名 青沼 佑弥	氏名 伊藤 忠重
勤務先 オークラフロンティア ホテルつくば	勤務先 プラス・オ・ソレイユ	勤務先 (株)ミリアルリゾート ホテルズ	勤務先 パティスリー SAKURA	勤務先 (有)ラメール洋菓子店

ファクトリー部門				
氏名 山元 雄太	氏名 伊藤 梢	氏名 本田 美幸	氏名 渡辺 ひろ子	氏名 今 伸五
勤務先 (株)明治記念館	勤務先 (株)ベルベ 洋菓子店	勤務先 (株)柏屋	勤務先 (株)柏屋	勤務先 (株)もりもと

ジュニア部門				
氏名 長谷川 千将	氏名 宮本 悠	氏名 森下 希貴	氏名 高坂 翔	氏名 伊勢 沙織
勤務先 浜名湖ぬくもりの森 お菓子の森	勤務先 グランドニッコー 東京台場	勤務先 ホテル日航姫路	勤務先 (有)ラメール洋菓子店	勤務先 Patisserie M's Passion

前回(第12回)大会 部門最優秀作品例

<焼菓子部門 最優秀賞>

- 作品名 Ballon (ノッレーン)
- 製作者 谷脇 健太郎 さん
- 所属 リバーリトリート雅楽倶
- 販売情報 発売中
RIVER RETREAT 雅楽具内ショップ
350円/個
- 参考 URL <https://www.garaku.co.jp/shop.html>



<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 フロマジェリー・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

商号	株式会社アルカン
代表取締役社長	檜垣 周作
創立	平成 18 年 7 月 1 日
資本金	7,000 万円
事業内容	高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売
本社所在地	〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1 丁目 5 番 6 号