

2019年4月23日(火)～5月19日(日)の期間限定

Kiri® café が今年もやってくる!

Royal Garden Cafe で今だけの限定メニューが登場!

話題のルビーチョコレートを使った新作スイーツや、大人気飲食店6店舗とのコラボ企画も!

ベル ジャパン株式会社(本社:東京都港区 代表取締役: Francois-Xavier Moreau フランソワ・グザビエ・モロー)は、**Royal Garden Cafe** 青山、目白、名古屋にて、**2019年4月23日(火)**から(※目白店は**4月28日(日)**から)**5月19日(日)**の期間限定で、**Kiri® café(キリ カフェ)**をオープンします。さらに、近隣の表参道・原宿エリアの人気店とともに**Kiri® café**をさらに盛り上げる「**Kiri® café** コラボプロジェクト」も期間中同時開催いたします。

Royal Garden Cafe 青山とのコラボレーションのもと、2016年から毎年春に期間限定で開催しているキリ カフェは、「キリ クリームチーズ」をたっぷり使ったフードやデザート、かわいくおしゃれな店内装飾を通して「キリの世界観」を満喫できるとご好評をいただいております。これまで通算で4万5千人以上のお客様にご来店いただきました。

そんな「キリ カフェ」が、2019年もパワーアップしてやってきます。今年の「キリ カフェ」のコンセプトは「ピクニック」。春の爽やかなそよ風や、暖かい太陽の光がそそぐ広い草原をイメージしたカフェで、おもわず笑顔が溢れワクワクするひとときをご提供いたします。

お料理は、「キリ」の濃厚でクリーミーな美味しさが楽しめるメニューが期間限定で13種登場。デザートは、今年も国内外のスイーツコンテストで数々の栄誉ある賞を受賞し、世界から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 進氏によるオリジナルスイーツプレートを、数量限定でご提供(青山店限定)。今年のスイーツプレートには、様々なメディアで「第4のチョコ」として話題沸騰中のルビーチョコレートを使用した新作スイーツも登場し、さらにパワーアップしたラインアップとなります。(メニューとスイーツの詳細は、本リリース P2~P3 をご覧ください。なお、目白店と名古屋店では、小山進氏によるオリジナルスイーツプレートのご提供はありません。)

また特別コラボレーションとして、近隣の表参道・原宿エリアの人気スイーツ店や飲食店と「キリ」がコラボレーションをし、この期間だけの特別なメニューが楽しめる「**Kiri® café** コラボプロジェクト」も同時開催いたします。

<「キリ カフェ」概要>

- ◆ 名称: Kiri® café (キリ カフェ)
- ◆ 開催場所: Royal Garden Cafe 青山(東京都港区北青山2-1-19)
Royal Garden Cafe 目白(東京都豊島区目白2-39-1 トラッド目白 2F)
Royal Garden Cafe 名古屋(愛知県名古屋市中区栄1-2-7
リッチモンドホテル 名古屋納屋橋 1F)
- ◆ 開催期間: 青山、名古屋: 2019年4月23日(火)～5月19日(日)
目白: 2019年4月28日(日)～5月19日(日)
- ◆ 営業時間: 青山、名古屋: 11:00～23:00(L.O.22:00)
目白: 月～土 11:00～23:00(L.O.22:00)、
日・祝 11:00～22:00(L.O.21:30)
- ◆ 公式サイト: <http://www.bel-japon.com/kiri/treat/cafe/>



オリジナルスイーツプレート(イメージ) ※青山店限定

※小山進シェフのオリジナルスイーツプレートは青山店限定でのご提供となります。

※店舗、来店日、時間帯により一部ご提供メニューや、価格が異なります。

※メニュー詳細やコラボレーション店舗の情報など、詳細はお気軽にお問い合わせください。

<2019年 Kiri® café 提供メニュー>

■スイーツプレート



es koyama プレート 「Kiri® No.5 2019」

1日限定 120 セット

■メニュー考案・監修にあたっての小山シェフの想い

第4弾となる今回は、「キリクリームチーズ」とカカオフルーツが本来持っているフルーティーさを活かした味わいが特長の“ルビーチョコレート”とのマリージュを中心にラインナップを考えました。春らしい華やかな色あいのアイテムは、色だけでなくハイビスカスやフランボワーズなどを使って味わいも華やかに。また、数種類のベリーを合わせて複雑みのある酸味を表現するなど、アイテムそれぞれの持つ味わいの“奥行き”を感じていただきたいと思います。



小山ぷりん ルビーチョコ&
桜フランボワーズ+Kiri®



小山チーズ エチオピアンコーヒー+
ルビーチョコレート



ハイビスカス&3ベリーズ



Kiri®クリームチーズのシフォンケーキ



Kiri®クリームチーズアイス

<2019年 Kiri® café 提供メニュー>※予定

■フードメニュー（一部）



3種のKiri®クリームチーズの
前菜



季節野菜のKiri®ピアンカ
スパゲッティー 明太子添え



アンガスサーロインと万願寺唐辛子の
グリル、2種のKiri®ディップ添え



大山鷄のコンフィ
Kiri®クリームチーズカスレ



スチームサーモン
Kiri®クリームサフランソース



カラフル野菜とサルシッチャの
Kiri®ミートソースドリア

※上記のフードメニューは一部です。店舗、来店日、時間帯によりメニューや価格が異なります。

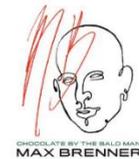
<Kiri® café をさらに盛り上げる原宿・表参道エリア飲食店とのコラボレーション企画>※予定

Kiri® café 近隣の原宿・表参道エリアの人気スイーツ店や飲食店と「Kiri」がコラボレーションする特別企画「Kiri® café コラボプロジェクト」を同時開催！6つの大人気店で、この期間だけしか味わえないスイーツやフードを計10種類ご提供いたします。味だけでなく見た目にもこだわったオリジナルのメニューで、Kiriカフェをさらに盛り上げます。ぜひ、原宿・表参道エリアをお散歩しながら店舗を巡り、「Kiri® café コラボプロジェクト」をお楽しみください。

※各店舗のメニュー詳細については、追ってご案内いたします。

■参加予定店舗

- ・「クッキータイム」原宿店
- ・「彩茶房」カスケード原宿店
- ・「MAX BRENNER」ラフォーレ原宿店
- ・「Guzman y Gomez」ラフォーレ原宿店
- ・「ICE MONSTER」表参道店
- ・「生クリーム専門店 ミルク」原宿店



<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 ジャボン株式会社
代表取締役	Francois-Xavier Moreau (フランソワ - グザビエ・モロー)
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/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

*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53周年を迎える「キリ クリームチーズ」は今では日本ではシェア No.1 を誇るトップブランドです。^{※3}ベル社は「おいしく、栄養価の高い乳製品を楽しむよるこびをお届けして、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。

※3 インターシ SRI クリームチーズ市場 2017年1月~2018年12月累計販売金額シェア