



2023年8月29日
ベル ジャポン株式会社

**「ブルサン」から約5年ぶりの新フレーバーが登場！
“甘酸っぱい大人の夜のご褒美デザートチーズ”
「ブルサン クランベリー&ペッパー」 9月1日より全国で新発売**

ベル ジャポン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：Aytekin Yildiz（アイテキン ユルドゥズ）のフランス生まれのフレッシュチーズ「ブルサン」は、2023年9月1日（金）より、約5年ぶりとなる新フレーバー「ブルサン クランベリー&ペッパー」を全国で新発売いたします。



大人の夜を優雅に彩る“甘酸っぱい大人の夜のご褒美デザートチーズ”「ブルサン クランベリー&ペッパー」

「ブルサン」は、フレッシュチーズならではのミルク感あふれる濃厚なチーズの味わいと、厳選されたハーブや香辛料などの豊かな香り、なめらかな口どけ、そしてほろほろとした独特の食感が特長。フランスでは、「ブルサンを知らないフランス人はいない」と言われるほど、家庭の食卓に定着しているチーズです。そんなブルサンから約5年ぶりとなる新フレーバー「クランベリー&ペッパー」が新登場。2017年まで販売をしていた「クランベリー」から、本製品はクランベリーを約19%増量*し、ブルサンチーズの濃厚さはそのままに、甘酸っぱいクランベリーの味わいと、ピリッとするペッパーがアクセントになる“甘酸っぱい大人の夜のご褒美デザートチーズ”です。

近年拡大を続けるスイーツチーズ市場に、“大人の夜のご褒美デザートチーズ”として新たな喫食シーンを提案する本製品の炭水化物は7.9g（100g当たり）と控えめ。「たまにはちょっとした贅沢をしたい」、「甘いものもいいけれどできるだけ糖質は抑えたい」、「いつもより贅沢な気分になりたい」。ヘルシーな夜のデザートとなる本製品は、罪悪感なく、贅沢に大人の夜を過ごしたい方にぴったりです。

さらにパッケージはブルサンのエレガントなイメージはそのままに、フレーバーに合わせたスイーツ感をスタイリッシュに表現することで目を惹く新パッケージとなっています。濃厚でクリーミーなチーズと、甘酸っぱいクランベリーのハーモニー。ピリッとするペッパーが大人の嗜み。

*副原料混合時の割合比較

■商品概要

- ・商品名：ブルサン クランベリー&ペッパー
- ・内容量：100g
- ・原産国：日本
- ・全国発売日：2023年9月1日（金）
- ・販売価格：オープン価格
- ・商品特長



①旧品「クランベリー」からクランベリーを19%増量（副原料混合時の割合比較）

ブルサンチーズの濃厚さはそのままに、甘酸っぱいクランベリーの味わいとピリッとするペッパーがアクセントに。濃厚なフレーバーが特長のブルサンチーズのイメージを裏切らない、クセになるスイートフレーバーチーズです。

②炭水化物は7.9gとヘルシー

本製品の炭水化物は7.9g（100g当たり）。一般的なスイーツよりも炭水化物を大幅に抑えられる本製品はヘルシーな夜のデザートの代替品にぴったりです。

③贅沢な気分に浸れる、大人のための夜のデザートチーズ

プレミアムなチーズとして認知をされているブルサン。日中のおやつとして人気のスイーツ系チーズが多い中で、ブルサンは「夜のデザートチーズ」として違いを打ち出します。

④女性からの支持を集める限定パッケージで登場

ブルサンのエレガントなイメージはそのままに、フレーバーに合わせたスイーツ感をスタイリッシュに表現することで、既存品とは異なる、目を惹く新パッケージで展開。

フレンチの巨匠・三國清三シェフとのコラボが実現！

三國シェフが考案したブルサンのコース料理を「レストラン ラー・エ・ミクニ」で楽しめる

「#ブルサンスペシャルディナー」キャンペーン

新製品の発売を記念して、フレンチの巨匠・三國清三シェフとのコラボが実現。普段よりブルサンを愛用する三國シェフが、新製品「ブルサン クランベリー&ペッパー」を使ったデザートメニュー含む、ブルサンを使ったフルコースメニューを考案。キャンペーンに当選した15組30名様を、10月11日（水）、同シェフがプロデュースする「レストラン ラー・エ・ミクニ」にご招待し、スペシャルディナーメニューをお楽しみいただけます。

■三國清三シェフからのコメント

「僕が2020年からはじめたYoutubeチャンネルでもブルサンは良く使っています。そのままでも美味しく、クリームと合わせるだけで素晴らしいソースに仕上がります。ファルシにも使いましたが、フルーツや野菜との相性も良いです。

今回発売される「クランベリー&ペッパー」は、甘酸っぱいクランベリーとクリーミーなチーズの味わいが、大人の夜のご褒美デザートにぴったりです。アクセントにペッパーを感じるのもいいですね。

今回は、僕が愛用するブルサンのコース料理を考案しました。ぜひお楽しみください。」

・応募期間：2023年9月1日（金）～2023年9月14日（木）

- ・開催日時：2023年10月11日（水）19時～21時30分 予定
- ・スペシャルディナー開催場所：レストラン ラー・エ・ミクニ（〒102-8322 東京都千代田区北の丸公園3-1）
- ・内容：下記のキャンペーン参加条件を満たした方の中から抽選で15組30名様を、三國シェフが考案したブルサン特別コース料理が「レストラン ラー・エ・ミクニ」で楽しめる、ブルサンスPECIALディナーにご招待。

・参加方法：

①X（旧 Twitter）にて、boursin（ブルサン）公式アカウント「@boursin_jp_cp」をフォロー

②キャンペーン投稿をリポスト。

また、ブルサンを使用したアレンジレシピ投稿を「#ブルサンスPECIALディナー」のハッシュタグとともに引用リポストすると、当選確率アップとなります。

※①、②がキャンペーン参加基本条件となります。

※本キャンペーンの開催場所への交通費、宿泊費等の支給はございません。

※アカウントを非公開設定にしている方、抽選時にフォローが外れている方はご応募対象外となります。

※公式アカウントのフォローを外さないようにお願いいたします。

■ブルサンについて

「ブルサン」は1963年、フランスのノルマンディ地方のチーズ職人、フランソワ・ブルサンの手によって生み出されました。新鮮なフレッシュチーズにガーリックやハーブを混ぜ、そのまま加熱をせずにアルミ包装するという独自の製法により、香り豊かなチーズを作り出すことに成功。誕生から約半世紀を経た現在では、フランス本国を始め世界約35ヶ国で親しまれています。濃厚でリッチな味わい、厳選されたハーブや香辛料の豊かな香りとフレッシュチーズの味わいとの絶妙なバランス。そして独特のほろほろとした食感となめらかな口どけが「ブルサン」の特長です。

URL：<https://www.bel-japon.com/boursin/>

Instagram：https://www.instagram.com/boursin_jp/

X（旧 Twitter）：https://twitter.com/boursin_jp_cp

■会社概要

商号：ベル ジャポン株式会社 代表取締役 Aytakin Yildiz（アイテキン ユルドゥズ）

創立：2005年11月1日 資本金 2億7,000万円

事業内容：フランス・ベル社の子会社として、キリ/ベルキューブ/ブルサン 各ブランドの輸入販売（一部製品は国内委託製造）、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

URL：<https://www.bel-japon.com/>