

PRESS RELEASE

報道関係各位

2016年7月15日
ベル ジャパン株式会社

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 「PREMIUM SWEETS WITH KIRI[®]」第2弾、新登場 2016年7月1日（金）より全国にて発売

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、株式会社プレシア（本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長：花井 秀年）とのコラボレーションにより、今年4月に全国発売された「PREMIUM SWEETS WITH KIRI[®]」のシリーズ第2弾として、2016年7月1日（金）発売の「チーズのブランマンジェ」を皮切りに、8月1日（月）には、「チーズクリームのパンケーキ」と「ご褒美チーズロール」の2製品を発売いたします。

「kiri[®]（キリ） クリームチーズ」を使用した優しく上品な新感覚プレミアムスイーツシリーズ「PREMIUM SWEETS WITH KIRI[®]」は、「キリ」の美味しさをチーズの枠を超えた形でお届けするため、プレシア社へのライセンス供与により共同開発し誕生しました。すぐそばにある美味しさで、仕事帰りや忙しい時間の合間など、毎日のちょっとした「ご褒美」にぴったりのスイーツシリーズです。

シリーズ最初のラインナップである「白いチーズロール」「レアチーズタルト」「チーズシュークリーム」の3品は、発売と共に「キリ」の美味しさを最大限楽しめるご褒美スイーツとして大きな話題を呼び、ご好評をいただくことができました。そしてこの夏、第2弾として、ご褒美感たっぷりの3種類の新作スイーツを新発売いたします。ラインナップは、7月1日（金）に発売した「チーズのブランマンジェ」、8月1日（月）発売予定の「チーズクリームのパンケーキ」、「ご褒美チーズロール」の3品です。

「チーズのブランマンジェ」は、「キリ クリームチーズ」がベースのブランマンジェ生地ブラッドオレンジゼリーをトッピングした、夏にぴったりのさわやかなチーズスイーツ。また、「チーズクリームのパンケーキ」は、「キリ」をたっぷり使ったチーズホイップにアーモンドクランチを贅沢にミックスし、メイプルソースと一緒にもちりしっとりした生地です。そして、春に発売して話題となった「白いチーズロール」が個食タイプの「ご褒美チーズロール」となって新登場。いずれも使用チーズ中「キリ クリームチーズ」を100%使用し、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ます。



写真左「チーズのブランマンジェ」

右上「ご褒美チーズロール」

右下「チーズクリームのパンケーキ」

<新商品概要>

■「チーズのブランマンジェ」

「キリ」をたっぷり使ったブランマンジェ生地にチーズホイップとブラッドオレンジゼリーをトッピング。「キリ」の濃厚クリーミーな味わいとブラッドオレンジのさわやかさを同時に楽しめる、夏にぴったりのスイーツです。

*「キリ クリームチーズ」を使用チーズ中 100%使用。ブランマンジェ生地中に 23%、チーズホイップ中に 26%使用。



■「チーズクリームのパンケーキ」

「キリ」をたっぷり使ったチーズホイップにアーモンドクランチを贅沢にミックスし、メープルソースと一緒にもちりしっとりした生地でサンドしました。「キリ」のご褒美スイーツならではの味のバランスと満足感にこだわった、冷やして食べるパンケーキです。

*「キリ クリームチーズ」を使用チーズ中 100%使用。アーモンド入りチーズホイップ中に 25%使用。



■「ご褒美チーズロール」

春に発売して大人気となった「白いチーズロール(4個入り)」が個食タイプの「ご褒美チーズロール」となって新登場。

「キリ」をイメージした白いふわふわのロール生地に「キリ」をたっぷり使用したチーズホイップを絞りました。スプーンで食べるタイプのご褒美感を満喫できるロールケーキです。

*「キリ クリームチーズ」を使用チーズ中 100%使用。チーズホイップ中に 26%使用



【発売日・商品名・販売価格】

7月1日	「チーズのブランマンジェ」	250円
8月1日	「チーズクリームのパンケーキ」	160円
8月1日	「ご褒美チーズロール」	160円

*上記価格は、希望小売価格・消費税別です

*すべてチルド品

*発売のタイミングや商品の種類は店舗や販売エリアによって異なる場合がございます

- 【販売地区】
- ・「ブランマンジェ」は全国
 - ・「チーズクリームのパンケーキ」「ご褒美チーズロール」は北海道を除く全国
 - ・いずれも量販店にて取扱い予定です

<kiri[®] クリームチーズ>

「キリ」は、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る高品質なクリームチーズです。日本でも、チーズそのものの美味しさととどまることなく、スイーツの原材料としても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に愛用されています。