

今ここだけでしか味わえない「とびっキリ」のごほうび時間を満喫できる

## kiri® café が、今年もオープン!

2017年4月14日(金)～5月12日(金)の期間限定

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、Royal Garden Cafe 青山(港区北青山)にて明日**2017年4月14日(金)から5月12日(金)の期間限定で、kiri® café をオープン**します。

昨年Royal Garden Cafe 青山とのコラボレーションのもと期間限定で初めてオープンしたkiri® café(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、期間中大勢のお客様にご来店いただき、大好評を博しました。

そんな「キリ カフェ」をもう一度楽しみたいという多くの声にお応えし、今年もRoyal Garden Cafe 青山にて、いよいよ明日4月14日(金)から期間限定でオープンします。今年の「キリ カフェ」のコンセプトは「とびっキリのごほうび時間」。ちょっとだけ非日常の、素敵で上質な空間で、キリをたっぷり使ったオリジナルフードメニューやスイーツをパワーアップしてご用意いたします。

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します。昨年、開店直後に完売となるほどの大人気だったスイーツプレートが、今年は、「素材との相性」をテーマに、和の素材やトロピカルフルーツなど、「キリ」と新しい素材との組み合わせを追求、まさに「とびっキリ」の味わいになって新登場です。この小山シェフオリジナルスイーツプレートは「キリ カフェ」のために開発され、この期間のみ「パティシエ エス コヤマ」と「キリ カフェ」だけで同時に限定販売されます。また、フードメニューはRoyal Garden Cafe 青山のデニス・バクサ シェフオリジナルの「キリ クリームチーズ」をたっぷり使った新作メニューでのご提供です。

さらに、ご来店の際に「キリ カフェ」店内の様子やお食事シーンなどを撮影し、SNSに投稿するだけで、キリ・オリジナルグッズがもらえるキャンペーンを実施。「キリ カフェ」限定の美味しいフードとデザートとともに、「とびっキリ」のごほうび時間をぜひお楽しみください。

### <イベント概要>

- ◆ 名称 : kiri® café (キリ カフェ)
- ◆ 開催期間 : 2017年4月14日(金)～5月12日(金)
- ◆ 営業時間 : 11:00～23:00(L.O.22:00)
- ◆ 開催場所 : Royal Garden Cafe 青山  
東京都港区北青山2-1-19
- ◆ アクセス : 東京メトロ銀座線 外苑前駅&東京メトロ半蔵門線  
青山一丁目駅から徒歩5分
- ◆ ティザーサイト : <https://www.bel-japan.com/kiri/treat/index.html>  
本サイト : <https://www.bel-japan.com/kiri/treat/cafe/>  
※ティザーサイトは4月3日(月)、本サイトは4月13日(木)公開
- ◆ 昨年の実績(ご参考) :  
来店者数 15,644人



2017年「キリ カフェ」イメージ



昨年の行列の様子

### <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。



デニス・バクサ(Dennis Bacasa)  
「ロイヤルガーデンカフェ青山」シェフ  
kiri® café フード考案・監修

1977 年ドイツ生まれ。17 年以上に渡り、高級ホテルや星付きレストランで料理人、シェフとして研鑽を積む。ドイツ、南アフリカ、スイスのミシュラン星付き、ゴー・ミヨ 18 点を獲得するトップクラスのレストランで部門シェフを務め、2005 年、ミュンヘン&オーバーバイエルン商工会議所より最優秀成績賞、ドイツ料理人マイスターを授与。2007 年グランドハイアット東京、2011 年ハイアットホテル&カジノマニラの料理長を務め、2012 年より現職。

<2017年のkiri® caféメニュー展開>

◆デニスシェフの思い

「キリ クリームチーズ」は料理を美味しくする”魔法のチーズ”だと思っております。コラボメニューすべてが「キリ クリームチーズ」との相性は抜群であり、チーズの存在を損なわず、素材の良さをより引き立てられる調理法やマリナーージュを心掛けました。今しか召し上がれない、バリエーション豊富な期間限定メニューを楽しんでいただきたいと思えます。



彩り野菜のスティック、  
ポテトケーキ、スモークサーモン、  
kiri® クリームチーズ添え



kiri®ダール・カレーディップ  
旬野菜のロースト  
パピヨット包み



カボチャのポターージュ  
kiri®クリームチーズと共に



スパゲッティ  
季節野菜とサーモントラウトの  
kiri®クリームチーズ  
トマト風味



スパイシーチキンのグリル  
kiri®ハーブ&ガーリックの  
ケール包み



ポークグリルと  
彩り野菜のベッコフ  
ココット盛り



kiri®特製  
ブランマンジェ  
ベリー添え



<メニュー価格>

①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



- ①彩り野菜のスティック、ポテトケーキ、スモークサーモン、kiri® クリームチーズ添え
- ②kiri®ダール・カレーティップ 旬野菜のロースト パピヨット包み
- ③カボチャのポタージュ kiri®クリームチーズと共に
- ④スパゲッティ 季節野菜とサーモントラウトのkiri®クリームチーズ トマト風味
- ⑤スパイシーチキンのグリル kiri®ハーブ&ガーリックのケール包み
- ⑥ポークグリルと彩り野菜のベッコフ ココット盛り
- ⑦kiri®特製 ブランマンジェ ベリー添え

	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
平日ランチ	×	×	¥1,200	¥1,200	¥1,600	¥1,600	¥700
週末ランチ	×	×	¥2,000	¥2,000	¥2,400	¥2,400	¥700
ディナー	¥1,700	¥1,400	¥600	¥1,200	×	¥1,700	¥700

■平日ランチセット

- ③：サラダ&スープのスープとしてご提供、パン、コーヒーor紅茶付
- ④：パン、コーヒーor紅茶付
- ⑤&⑥：パン、スープ、コーヒーor紅茶付

■週末ランチセット

- ③：サラダ&スープのスープとしてご提供、パン、コーヒーor紅茶付
- ④：パン、スープ、サラダ、コーヒーor紅茶付
- ⑤&⑥：パン、スープ、サラダ、コーヒーor紅茶付

■ディナー

全て単品でのご提供

<2017年のkiri® café メニュー展開>

◆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 フロマーージュ

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均い立ち、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立って生地は、弾力もあってふわわりとした食感。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 フロマージュ・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)