＜プレスリリース＞
報道関係各位

2017年8月10日
ベル ジャポン株式会社

kiri® を使ったオリジナルスイーツのレシピが学べる特別企画
「とびっキリ」ごほうび クッキングセミナー with PATISSIER eS KOYAMA
第2弾 開催決定！

ベル ジャポン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：大髙 寛）は、「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 進氏を招いた「『とびっキリ』ごほうび クッキングセミナー」第2弾を、2017年9月10日（日）に開催します。

「『とびっキリ』ごほうび クッキングセミナー」は、今年 4 月に、Royal Garden Cafe 青山で期間限定で開催された「キリ カフェ」のオープンを記念し、4月29日（土）に初めて開催され、大変好評を博しました。

今回新たに企画されたクッキングセミナーでは、「キリ カフェ」のスイーツを監修し、今最も注目されているパティシエの一人である「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 進氏を再び講師として招待。ご好評の声に応え、前回20人限定だった参加人数を30人に増席して開催します。

小山シェフには、このクッキングセミナーのために、皆様のご自宅で簡単に楽しめる「キリ」を使った“オリジナルスイーツ”を特別に考案いただきました。当日は、小山シェフにこのオリジナルスイーツの調理をデモンストレーションいただくだけでなく、参加者の皆さまにも実際に調理していただく実習形式となっており、シェフ本人からこのレシピの調理におけるポイントやコツなどを皆さまに直接アドバイスいただきます。また、調理後には小山シェフを囲んだ試食会も予定しています。

＜イベント概要＞

- 名称　：「とびっキリ」ごほうび クッキングセミナー　with PATISSEIR eS KOYAMA
- 開催日　：2017年9月10日（日）
- 時間　：13:00～16:00　(受付開始：12:30)
  ※開催時間は変更になる可能性がございます。詳細は、ご当選された方に別途お知らせいたします。
- 場所　：東京都新宿区某所（ご当選された方に別途お知らせいたします。）

＜応募方法＞

- 下記の特設ページ内の専用応募フォームにアクセスいただき、応募要項および規約・注意事項をご確認のうえ、「応募する」ボタンから応募画面へ進み、アンケートにご回答いただき、ご応募ください。
  ＜特設ページURL：http://www.bel-japon.com/kiri/treat/cafe/cooking/index.html＞
- 応募期限：2017年8月10日(木)0：00　～　8月23日(水)　23：59
- 当選人数：30名
  ※抽選・当選者連絡は応募受付期間終了後、厳正な抽選を行い、当選者を決定します。

＜講師プロフィール＞

小山 進　「PATISSIER eS KOYAMA」 オーナーシェフ
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、数々の世界大会で栄誉ある賞を受賞。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。

■本件に関するお問い合わせ
キリブランド広報サポート ㈱プラップジャパン（担当：御園生、小野澤）　Tel: 03-4580-9102　Mail: kiri@ml.prap.co.jp

＜小山 進シェフ考案 オリジナルスイーツ＞

■kiri® クリームチーズのシフォンケーキ

「キリ クリームチーズ」のコクと旨みを閉じ込めたシフォンケーキ。エスコヤマのルセットをベースに、ふんわりしっとりと焼き上げました。生地には、通常ミルクを合わせるところを、液状にしたクリームチーズに置き換えて、加えられるギリギリのバランスで調整しました。オススメのお召し上がり方は、完成後、冷蔵庫で２、３日置いてからいただく方法。日が経つごとにチーズの味わいが上がってくるので、変化する味わいをお楽しみいただけます。

■スフレ・フロマージュ kiri®

「キリ クリームチーズ」を使用した生地を焼き上げた、スフレタイプのチーズケーキです。kiri クリームチーズの特長である、旨みとほのかな塩味を最大限に生かすため、極限まで短い時間で火入れして、限りなくレアに近い仕上がり。やわらかい口当たりと優しい口どけが心地よい、チーズケーキです。

■kiri® クリームチーズとブルーベリーのクレープ

クレームパティシエールに「キリ クリームチーズ」をふんだんに混ぜ込んで、口当たりも分厚く、濃厚なクリームを作り、クレープに包み込みました。仕上げにはほのかな酸味を持つクリームチーズと相性の良いブルーベリーソースを合わせて。シュー クリームやミルフィーユにも応用のできるオールマイティなクリームが主役の一品です。

【会社概要等】

商号	ベル ジャポン株式会社
代表取締役	大髙 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/ラッフィング 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　2015 年 7 月~2017 年 6 月　累計販売金額シェア）

＜キリ クリームチーズとは＞
「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。