

人気投票で選ばれた上位3フレーバーをアソート！

『ベルキューブ 人気のフレーバーセレクト』2月19日新発売

発売記念★銀座ダイニングバー「SUZU CAFE-ginza-」では期間限定コラボメニュー登場！

インスタで人気の『モザイク レシピ』にもぴったり！



ベル ジャパン株式会社(所在地:東京都港区 代表取締役 大高 寛)は、選べて楽しいチーズキューブ「ベルキューブ」(製造元:フロマジェリー・ベル社 本社:フランス/販売元:伊藤ハム株式会社 本社:兵庫県西宮市 代表取締役社長:柴山 育朗)から、日本初^{※①}の2フレーバーを含む『人気のフレーバーセレクト』を、2月19日(月)全国のスーパーマーケット等^{※②}で発売いたします。

さらに発売を記念し、銀座にあるフレンチ出身のシェフが創りだすダイニングバー「SUZU CAFE -ginza-」では、本品を使ったコラボレーションメニュー『ベルキューブと彩り野菜のテリーヌ ～モザイク調仕立て～』が、2月19日(月)から3月4日(日)までの2週間限定で登場します。(詳細 p.2)

消費者の人気投票で選ばれた、日本初の2フレーバーを含むセレクトが新発売！

ベル ジャパンでは、昨年2017年5月に開催されたフランスの食文化を紹介するイベント「アペリティフ in 東京 2017」で、ベルキューブ「フレーバー総選挙」を実施いたしました(詳細 p.3)。ご来場の方に日本未発売を含む13フレーバーのベルキューブを試食して頂き、美味しいと思ったフレーバーに投票いただいた結果、「生ハム風味」とベルキューブ商品として日本初の「ほたてのソテー風味」「ハーブチキン風味」が上位3つに選ばれました。

そこでベルキューブではこの度、上位3フレーバーをアソートした、『ベルキューブ 人気のフレーバーセレクト』を新発売します。ベルキューブを購入したことがある方はもちろん、無い方にもトライアルしやすい商品です。

	<p>『ほたてのソテー風味』 こんがりソテーしたほたての風味とクリーミーなチーズの味わいがおつまみにもぴったり。</p>	
	<p>『生ハム風味』 生ハムの深みのある風味とコクのある味わいを表現した、赤ワインにぴったりのフレーバーです。</p>	
	<p>『ハーブチキン風味』 食べると口に広がる爽やかでコクのあるハーブチキンの薫り高い風味があとをひきます。</p>	

※①日本で販売のベルキューブにおいて。

※②発売のタイミングは店舗や販売エリアによって異なる場合がございます。商品によっては一部お取り扱いのない店舗もございますのでご了承ください。



発売記念！2週間の期間限定

銀座のダイニングバー「SUZU CAFE -ginza-」でコラボメニューが登場！

『ベルキューブ 人気のフレーバーセレクト』の発売を記念し、銀座にあるフレンチ出身のシェフが創り出すダイニングバー「SUZU CAFE -ginza-」では、本品を使ったコラボレーションメニュー『ベルキューブと彩り野菜のテリーヌ ～モザイク調仕立て～』を、2月19日(月)～3月4日(日)までの2週間限定で販売いたします。

3種類のベルキューブとお野菜の色、形、味を活かして、ほんのりと出汁の効いたジュレで優しく閉じ込めた見た目にも色鮮やかなテリーヌです。お皿の周りを彩るソース(バルサミコ、バジル、トマト)と組み合わせていただくと、味の9変化が楽しめます。ぜひこの機会に、それぞれの素材の持つ味や香りをご堪能ください。



ベルキューブと彩り野菜のテリーヌ ～モザイク調仕立て～
¥800(税抜き)
提供時間：15:00～23:30

店舗名：SUZU CAFE -ginza-
住所：東京都中央区銀座2丁目6-5 銀座トレスヤス 6F
実施期間：2018年2月19日～3月4日
営業時間：平日 11:00～23:30
http://www.completetecircle.co.jp/service/cafe/suzucafe_ginza.html

簡単＆華やか！フォトジェニックなベルキューブレシピ～モザイクレシピにもぴったり～

昨今 SNS 上で注目を集めている「モザイク」レシピ。モザイクレシピとは、さまざまな具材がモザイク状に飾られた料理の事で、見た目が華やかで写真映えがする事から、twitter や Instagram などで話題になっています。ベルキューブは小さいキューブ型なので、色彩豊かな食材と一緒に敷き詰めるだけで手軽にモザイクレシピが楽しめます。またベル ジャパンでは、お家で簡単に作れて食卓を華やかにしてくれる多彩なレシピを提案しており、サイト <https://www.bel-japon.com/belrecipe/belcube.html> で公開中です。笑顔が集まるパーティやおもてなし、自分のためのリラックスタイムを豊かに彩るメニューとして、ぜひご活用ください。※新緑の季節に合わせたレシピを紹介した特設ページを3月14日(水)に公開予定です。



ミニモザイクカナッペ／ベルキューブ

【材料】

- ・ベルキューブ(ほたてのソテー風味) 8個
- ・(a) ハム(花型で抜いたもの)4つ、きゅうり(1.5cmの正方形)4つ
- ・(b) ピンクペッパー 4粒、ディル 適量
- ・ベルキューブ(ハーブチキン風味) 8個
- ・(c) 赤、黄パプリカ(それぞれ茹でたものを1.5cmの正方形)2つ、ソース(マヨネーズ+醤油+おろしにんにく)各少々、チャービル 適量
- ・(d) グリーンオリーブ(スライス) 4枚、赤パプリカ少々
- ・海苔(7cm×1.5cmのもの)16枚

【作り方】

- ① ベルキューブの側面にそって海苔を巻く。
- ② ベルキューブ(ほたてのソテー)の上に a・b を、(ハーブチキン)の上上に c・d をそれぞれ飾る。
- ③ 4種類(abcd)のベルキューブを彩りよく皿の上に盛り付ける。

▲ミニモザイクカナッペ／ベルキューブ

※このレシピは3月14日(水)から公開予定です。

お花見やおつまみ、普段使いにも！

『ベルキューブ 人気のフレーバーセレクト』は、パーティシーンのお酒と相性が良いのはもちろんですが、お酒を飲まない人やお子様まで、幅広い層が楽しめるフレーバーです。お花見にはもちろん、おやつ・朝食・おつまみなど幅広いシーンでお楽しみください。



※盛り付けはイメージです。



ベルキューブ フレーバー総選挙

アペリティフはフランスの食文化に欠かせない食事の前に飲みものとおつまみで友人たちとおしゃべりを楽しむ習慣です。フランス農業・農産加工業・林業省／SOPEXA JAPON 主催のイベント『ART DE VIVRE A LA FRANCAISE-アペリティフ in 東京 2017』とは「アペリティフを楽しむ習慣」を存分に愉しんで頂ける食の祭典で、2017年東京・代官山で5月19日から3日間にわたり開催されました。ベルキューブ「フレーバー総選挙」では、日本未発売※を含む13フレーバーをサンプリング。1,000人を超えるお客様に自分が最も気に入ったフレーバーに1票を投じてもらいました。

▼当日の様子



■商品概要

※日本で販売のベルキューブにおいて。

	商品名	内容量	希望小売価格 (税別)	フレーバー
	ベルキューブ 人気のフレーバーセレクト	125g	¥498	ハーブチキン風味／ほたてのソテー風味／生ハム風味 (各8キューブ、1パック計24キューブ入り)

ベルキューブとは

1960年にフランスで開発されたチーズキューブで、50年以上の間親しまれ続けています。日本では1983年に登場し、現在ではフランスにある数十種類以上のフレーバーの中から日本人の嗜好に合ったフレーバーを選定し、販売しています。

ベルキューブは、チーズの本場フランス直輸入。チェダー、ゴーダといった広く親しまれているチーズを使い、野菜や香辛料を練り込んだ、本格的な味わいのチーズキューブです。クリーミーでなめらかな口あたりとバラエティ豊かなフレーバー、さらに、キュートなひとくちサイズ、キラキラとしたカラフルな個包装が人気です。

■製品特徴

- ◆ ひとくちサイズのチーズキューブ
- ◆ 1パックに3種、全商品あわせて12種のバラエティ豊かなフレーバー(2018年2月15日現在)
- ◆ クリーミーでなめらかな口あたりと濃厚な味わい
- ◆ キラキラとしてカラフルな個包装。グラスに入れて、テーブルを華やかに
- ◆ チーズの本場フランスから直輸入

■製品ラインアップ



ベルキューブ 赤ワインセレクト(125g)

軽やかな味わいから深い味わいまで、赤ワインの個性を引き立てる3種のチーズキューブです。

フレーバー: ハム風味、プロヴァンス風味トマト、グリーンペッパー



ベルキューブ ビールセレクト(125g)

いつものビールをちょっと贅沢にする、ビールにぴったりの3種のチーズキューブです。

フレーバー: スモークチーズ風味、ハム&ハーブ風味、オニオンチップ入り



ベルキューブ チーズ好きのためのセレクト(125g)

ベルキューブを購入したことがある「チーズ好き」な人(過去1年以内)を対象に好感度調査を行い、上位3つに選ばれた人気のフレーバーをアソートしています。

フレーバー: プレーン、香ばしいエメンタルチーズ風味、チェダーチーズ入り



ベルキューブ プレーン(125g)

シンプルな味わいで、お子様から大人まで楽しめるチーズキューブです。

フレーバー: プレーン

商品に関する一般消費者のお問い合わせ先:「ベル ジャパンお客様相談室」

TEL:0120-914-263 月曜日～金曜日:9:30～17:30(祝日を除く)

メディアお問合せ先:ベルキューブ広報サポート (株)ブラップジャパン(担当:石崎、鈴木)

TEL:03-4580-9102/FAX:03-4580-9128/MAIL:belcube@ml.prap.co.jp