

～ 「キリ クリームチーズ ポーションタイプ」に第3の味わい新登場 ～
「キリ クリーミーオニオン」
2018年9月1日（土）新発売！

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、新商品「キリ クリーミーオニオン」を2018年9月1日（土）より発売いたします。

「キリ クリームチーズ」は、フランスの豊かな自然の中で育てられた牛から採れる、新鮮なミルクと生クリームを原料に作られており、クリーミーな味わいが特徴です。

ミルク本来の味わいで、お食事や間食など様々な食シーンで、子供から大人まで幅広くお楽しみいただける「プレーン」タイプと、より大人向けのお酒やディナーシーンを想定した「ハーブ&ガーリック」の2種類での展開に加え、もっと多くの方に気軽にキリをお楽しみいただきたいと、より食べやすいフレーバーチーズの開発に至りました。

この度新発売する「キリ クリームチーズ ポーションタイプ」の新フレーバー「キリ クリーミーオニオン」は、素材の味を生かしたクリームチーズに、肉質がやわらかく辛味の少ないフランス産ホワイトオニオンを、独自のクリーミング製法を用いてブレンドした商品です。クリーミーなコクの中に、ホワイトオニオンのさわやかな酸味と甘味が漂う味わいをお楽しみいただけます。

「キリ クリーミーオニオン」は、おつまみとしてはもちろん、朝食や軽食・おやつとしても気軽に食べられる商品です。カルシウムもたっぷりで、「健康を意識したスナッキング」をコンセプトに、幅広い年代のお客様が、いつでも、気軽に、おいしさを楽しめる商品に仕上がりました。

キリ公式ホームページ内では、ちょっと手間かけて「キリ クリーミーオニオン」を更にお楽しみいただけるレシピもご紹介いたします。*1「キリ クリーミーオニオン」商品紹介ページ URL：<http://www.bel-japon.com/kiri/product/onion/>

また、本商品の新発売を記念し、Twitterの公式アカウント「@kiriJP_CP」をフォローし、キャンペーンツイートをリツイートいただくと、「キリ クリーミーオニオン」を抽選で200名様にプレゼントするキャンペーンを実施します。キャンペーン詳細はリリース2ページ目をご参照ください。

「キリ クリーミーオニオン」の登場で、ラインナップがより豊富になった「キリ クリームチーズ」シリーズの商品を、さまざまなシーンでお楽しみいただければ幸いです。

<キリ クリーミーオニオン 商品概要>

商品名	キリ クリーミーオニオン
発売日	2018年9月1日（土）*2
販売エリア	全国
価格	370円（税抜）
内容量	108g
温度帯	冷蔵
商品特長	肉質がやわらかく辛味の少ない「フランス産ホワイトオニオン」を使用し、キリクリームチーズならではのクリーミーさを活かしつつ、特長のある風味に仕上げました。

*1. 9月3日（月）からアクセスいただけます。

*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。



<商品パッケージ>



<ポーションイメージ>

<「キリ クリームチーズ」公式Twitter アカウント フォロー&RT キャンペーン概要>

- 実施期間 2018年9月3日(月)~9月17日(月) 23:59まで
- 応募手順 ① @kiriJP_CP (https://twitter.com/kiriJP_CP) をフォロー
② キャンペーンサイトをリツイートで応募完了
- プレゼント内容 ご応募いただいた方から抽選で200名様に「キリ クリーミーオニオン」3個セットをプレゼント

- ※ 当選のご連絡はキャンペーン終了後、2018年9月下旬までに当選のご連絡をいたします。
- ※ 運営事務局から当選者の方へのみTwitterのダイレクトメッセージでご連絡いたします。
なお、「@kiriJP_CP」アカウントのフォローをはずされていますと当選連絡ができなくなりますので、ご注意ください。
- ※ 対象のキャンペーン投稿を引用ツイートされた場合、応募とみなされませんのでご注意ください。
- ※ 公式Twitterアカウントのフォローをしていない場合、Twitterアカウントを非公開にしている場合は、応募対象外となります。
- ※ プレゼントの当選はお一人様につき1回のみです。詳細の応募要項は、Webページよりご確認ください
- Webページ：<http://www.bel-japon.com/campaign/kirionion/>

■「キリ クリームチーズ」ポーションタイプ

「キリ クリームチーズ」は、日本ではクリームチーズのシェアNo.1^{※3}を誇るトップブランドで、自然豊かなフランス北西部・ロワール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。



■「キリ クリームチーズ ハーブ&ガーリック」ポーションタイプ

5種類のハーブ(バゼリ・チャイブ・バジル・タイム・ローズマリー)の爽やかな香りとガーリックのkokoroを、キリ本来のまろやかなおいしさでバランスよく包みこみました。その上品なフレーバーと味わいは、おつまみや料理によく合います。



■「キリ & スティック」

キリ クリームチーズスティックとクラッカーの詰め合わせ・35g×3パック入り。
チーズスティックとサクサク クラッカーが1つのパックになった食べきりサイズ。
ちょっとしたおやつにぴったりな商品です。



■「キリ クリームチーズ ブロックタイプ」

他の素材と混ぜやすい適度なやわらかさと、「クリーミーさ」「酸味」「塩味」のバランスの良さが特徴です。お料理、お菓子作りに使いやすい200gのブロックタイプです。



<会社概要>

商号	ベル ジャпон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、今年52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 No.1 を誇るトップブランドです。^{※3}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。

^{※3} インターナショナル クリームチーズ市場 2016年1月~2017年12月累計販売金額シェア