



<プレスリリース>
報道関係各位

2018年9月12日
ベル ジャパン株式会社

新流行?! クリーミーで濃厚な味わいが辛い料理と相性抜群!

kiri®アレンジレシピが拡大中!

「東京純豆腐」では残暑を乗り切る”辛うま”メニューも期間限定発売!

クリームチーズ No.1*ブランド kiri® (「キリ」) は、濃厚・クリーミーでコクがありながらクセの無い味わいが特徴で、そのまま食べることはもちろん、様々な味や素材とも合わせやすく、料理に広がりを作れることから、多くの食のプロフェッショナルから広く愛用されています。また、数多くの「キリ」を使用したコラボレーションアイスやスイーツも販売されており、そのおいしさから、販売のたびに多くのお客様にご好評をいただいています。

※インテージSRI 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

kiri®と辛い料理の相性は抜群! ヒミツは「生クリーム」

「キリ」は、定番のスイーツ以外にも様々なお料理に活用できますが、実は辛いお料理との相性も抜群です。「キリ」は新鮮なミルクのほかに、生クリームをたっぷり使って作られているので、辛い料理と「キリ」を組み合わせることで、辛味にミルクとクリームのみろやかさやコクが加わり、辛さが苦手な人にはよりマイルドで食べやすく、また辛い味が好きな方も、味に深みが出るため更にその味を楽しむことができます。



大人気スンドゥブ専門店「東京純豆腐」ではkiri®を使った期間限定メニューを発売!

そのような「キリ」と辛い料理の相性の良さに着目し、女性を中心に大人気のスンドゥブ専門店「東京純豆腐 (トウキョウスンドゥブ)」では、残暑の季節にオススメの「キリ」を使った期間限定メニューが発売となります!

「キリ」を使った期間限定メニュー「ポテトクリームチーズ スンドゥブ」は、9月12日から10月11日までの1ヶ月間**、関東と関西エリアの「東京純豆腐」計11店舗で発売します。本メニューは、東京純豆腐自慢の香辛料たっぷりのスープに、女性に人気のヘルシーな豆乳と「キリ」をブレンドしたオリジナルのクリームソースを合わせたもので、スンドゥブの辛さのなかに、「キリ」の特長であるコクやまろやかさをしっかりと感じられる一品です。(***販売期間は、店舗により異なる場合があります)

■本メニューの制作・監修を行った東京純豆腐 縄氏のコメント

「東京純豆腐自慢のスープの味と、『キリ』の味の両方が引き立つように仕上げました。生乳と生クリームが入った『キリ』だからこそ、香辛料たっぷりのスープの中でも、濃厚なミルク感を味わえます。辛さの中にマイルドなコクが加わり、クリーミーでひと味違ったスンドゥブが楽しめます。」

ぜひ、残暑が予想されるこの季節に、辛味とクリーミーさが相性ぴったりの本メニューをお楽しみください。



■実施店舗一覧 ※詳細は本リリース P2 をご覧ください。

<関東>

新宿店、新宿東口店、池袋パルコ店、丸の内パレスビル店、ルミネ町田店、横浜ポルタ店、横浜ジョイナス店

<関西>

HEP ナビオ店、大阪マルビル店、くずはモール店、京都四条河原町店

「ポテトクリームチーズ スンドゥブ」ランチ ¥1,350 円(ごはん、ナムル、デザート付き)/ディナー ¥1,350 円 (単品)

東京純豆腐 期間限定メニュー「ポテトクリームチーズスンドゥブ」

【商品概要】

東京純豆腐自慢の香辛料たっぷりのスープに、ヘルシーな豆乳と「キリ クリームチーズ」を合わせた、ミルク感たっぷりの濃厚なクリームソースを入れた期間限定メニューです。全体をかき混ぜると、「キリ」のソースがスープに溶けて、辛さの中に濃厚なミルクのコクとマイルドさが広がり、ひと味違った美味しさを楽しめます。また、お好みに合わせ1辛~6辛までの調整が可能です。辛味を抑えると、よりクリーミーでマイルドになるので辛さが苦手な方にもおすすめです。反対に辛味を増やすと、香辛料の辛さと「キリ」の相性の良さを楽しむことができ、辛いものが好きな方におすすめです。



【価格】

ランチ ¥1,350 円 (ごはん、ナムル、デザート付き)

ディナー ¥1,350 円 (単品価格)

【販売期間】

2018年9月12日(水)~10月11日(木)

【販売店舗一覧】

店舗名	営業時間	定休日	住所・電話番号
■関東			
新宿店	L:11:00~17:00 D:17:00~23:00	不定休	東京都新宿区新宿 3-3-3 恩田セントラルビル B1 階
新宿東口店	L: 11:00~17:00 D:17:00~23:00	不定休	東京都新宿区新宿 3-30-11 第2タカノビル B1 階
池袋パルコ店	L:11:00~17:00 D:17:00~23:00	不定休	東京都豊島区南池袋 1-28-2 池袋パルコ 7 階
丸の内パレスビル店	11:00~ 平日 22:00 金・祝前日 23:00 土日・祝日 21:00	不定休	東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスビル B1 階
ルミネ町田店	L:11:00~17:00 D:17:00~22:00	不定休	東京都町田市原町田 6-1-11 ルミネ町田 9 階
横浜ポルタ店	L:11:00~17:00 D:17:00~23:00	不定休	神奈川県横浜市西区高島 2-16 横浜ポルタ B1 階
横浜ジョイナス店	L:11:00~17:00 D:17:00~23:00	不定休	神奈川県横浜市西区南幸 1-5-1 相鉄ジョイナスビル B1 階
■関西			
HEP ナビオ店	L:11:00~17:00 D:17:00~22:30	不定休	大阪府大阪市北区角田町 7-10 HEP ナビオ 7 階
大阪マルビル店	L:11:30~15:00 D:17:00~23:00	不定休	大阪府大阪市北区梅田 1-9-20 大阪マルビル B2 階
くずはモール店	L:11:00~17:00 D:17:00~23:00	不定休	大阪府枚方市楠葉花園町 15-1 くずはモール ダイニングストリート 1 階
京都四条河原町店	L:11:00~17:00 D:17:00~22:00	不定休	京都府京都市下京区四条河原町東入真町 68 京都マルイ 7 階

ベルレシピには簡単でおいしいメニューが約 480 種類！

ベルジャポン株式会社のホームページに掲載している「ベルレシピ」は、「キリ」を用いたもので約 260 種類、「キリ」以外の商品を用いたメニューも含めると合計約 480 種類に渡ります。また、スイーツに限らず様々なお料理へのアレンジも掲載されており、和・洋・アジアなど、様々なジャンルの料理との組み合わせでも楽しむことができます。ぜひ、ご自宅でもお気軽にお試しください。

【掲載レシピ（一例）】

■夏野菜のチーズカレー

(<http://www.bel-japon.com/belrecipe/0169.html>)

彩り鮮やかな夏野菜をたっぷりと入れたカレーに、「キリ クリームチーズ」を溶かしてまろやかに仕上げたカレーです。



■キリチーズ入りキンパ

(<http://www.bel-japon.com/belrecipe/0060.html>)

韓国風海苔巻き「キンパ」とキリの新しい組み合わせ。キムチのピリッとした辛さと、「キリ」のクリーミーな味わいの相性がぴったりです。



■キリとツナのぶっかけそうめん

(<http://www.bel-japon.com/belrecipe/0592.html>)

ツナ、トマト、大葉が爽やかなそうめんアレンジメニュー。「キリ」とお出しの相性もぴったりです。



■秋の根菜キリサラダ

(<http://www.bel-japon.com/belrecipe/0444.html>)

サツマイモや蓮根などの秋のお野菜と、「キリ」のクセの無い適度な塩気の相性が良いサラダです。



■キリの冷奴風

(<http://www.bel-japon.com/belrecipe/0434.html>)

「キリ クリームチーズ」をお豆腐代わりにしていただく冷奴風アレンジレシピです。新しい和食アレンジをぜひお楽しみください。



<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・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生乳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。



<東京純豆腐（トウキョウスンドゥップ）>

スンドゥップとは、豆腐をメインにした韓国の家産料理。独特の風味とヘルシー感が受けてブームとなり、現在ニューヨークにも専門店が増えるほど。「東京純豆腐」は全国33店舗を持ち、国内のパイオニア的存在。女性や特にお洒落なキャリアウーマンに人気のブランドです。

<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 フロマジェリー・ベル社の日本法人として、 「キリ クリームチーズ」を始めとするチーズ製品の輸入販売 (一部製品は国内委託製造)、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