

## 洋菓子界の登竜門！「日本一」のクリームチーズスイーツが決定！ 第14回「キリ クリームチーズコンクール 2019」 最終審査結果発表！

ベル ジャパン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：Francois-Xavier Moreau フランソワ - グザビエ・モロー）は、株式会社アルカン（本社：東京都中央区 代表取締役社長：檜垣 周作）と共同で、お菓子に携わるすべてのプロフェッショナルを対象としたコンクール、第14回「キリ クリームチーズコンクール」の最終審査会を2019年8月7日（水）に実施し、ここに最終審査結果を発表します。

「キリ クリームチーズコンクール」は、「キリ クリームチーズ」の幅広い可能性と魅力をより多くの方々へ広めるとともに、製菓業界の活性化と次世代の育成を目的として、2000年から実施しているプロフェッショナル向けの製菓コンクールで、洋菓子界の登竜門とも呼ばれています。また、国内外で活躍する製菓業界のプロたちが選ぶ受賞作品のレベルの高さは、業界を代表するほどであり、過去に商品化された受賞作品も数多く存在します。

第14回目の開催となる本年は、①生菓子部門 ②焼菓子部門 ③ジュニア部門 ④ファクトリー部門の4部門を設定。書類審査を通過した各部門5作品、合計20作品が最終審査に進み、各部門における最優秀賞、銀賞、銅賞が決定いたしました。また、プロの審査員に加え、今年も一般消費者審査員によって審査を行う「一般審査員特別賞」が、ファクトリー部門の中の1作品に贈られました。今年コラボレーションが初となる、食品情報ポータルサイト「もくナビ」の会員の方々に消費者目線での審査を行っていたり、商品化を意識した消費者にも身近なコンクールとなりました。

### <第14回 キリ クリームチーズコンクール 各部門最優秀賞一覧>

【生菓子部門】 「Fleurette(フルレット)」  
アベ ユカ 阿部 由香 パティスリー アテスウェイ



フルレット



シュトーレン アリマ

【焼菓子部門】 「Stollen ARIMA(シュトーレン アリマ)」  
ムカイ ヨシカズ 向 慶一 ハイアット リージェンシー東京

【ジュニア部門】 「Petits bijoux(プティ ビジュー)」  
ニイツマ ハルカ 新妻 春佳 パティスリー アテスウェイ  
※ジュニア部門：経験年数3年未満の方を対象とした部門



プティ ビジュー



ダブルチーズケーキ

【ファクトリー部門】 「DOUBLE CHEESE CAKE(ダブルチーズケーキ)」  
シミズ マサユキ 清水 将之 山崎製パン株式会社

### <第14回 キリ クリームチーズコンクール 一般審査員特別賞 受賞作品>

【ファクトリー部門】 「Baked Souffle(ベイクド スフレ)」  
ヨコヤマ トシアキ 横山 聡昭 株式会社久月総本舗



### <最終審査会の様子>



## 第14回「キリ クリームチーズコンクール 2019」最終結果一覧

生菓子部門			
賞	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	Fleurette (フルレット)	阿部 由香 アベ ユカ	パティスリー アテスウェイ
銀賞	Caprice (カプリス)	逸見 達哉 ヘンミ タツヤ	株式会社アンシャーリー
銅賞	fromage exotique menthe (フロマージュ エキゾチック マント)	森下 希貴 モリシタ キキ	ホテル日航姫路
入賞	Connexion (コネクション)	永井 孝典 ナガイ タカノリ	パティシエ エス コヤマ
入賞	Drop (ドロップ)	栗原 愛 クリハラ ヒカリ	アンダース東京

焼菓子部門			
賞	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	Stollen ARIMA (シュトーレン アリマ)	向 慶一 ムカイ ヨシカズ	ハイアット リージェンシー東京
銀賞	désir (デジール)	塩川 貴文 シオカワ タカフミ	東日本製菓技術専門学校
銅賞	大人のチーズカステラ	内田 圭祐 ウチダ ケイスケ	ローフベーカーリー 株式会社バルニバービオーガスト
入賞	タルトフロマーシュ (シトロン)	野本 泰成 ノモト ヤスナリ	株式会社アンディヴィデュエル カズノリイケダ
入賞	Fromage acidule ～甘酸っぱいチーズ～ (フロマーシュ アシデュレ)	山本 和希 ヤマモト カズキ	菓子工房みずほ

ジュニア部門			
賞	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	Petits bijoux (プティ ビジュー)	新妻 春佳 ニイツマ ハルカ	パティスリー アテスウェイ
銀賞	le bourgeon (ル ブルジョン)	下釜 沙紀 シモガマ サキ	パティスリー アテスウェイ
銅賞	habataki (ハバタキ)	鈴木 玖季 スズキ タマキ	アマン東京
入賞	Parfum de printemps (パルファム ドゥ プランタン)	小向 裕奈 コムカイ ユウナ	株式会社レザネフォール
入賞	Harmonieux (アルモニュー)	池田 駿太 イケダ シュンタ	オー フィールドゥ ジュール

ファクトリー部門

賞	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	DOUBLE CHEESE CAKE (ダブルチーズケーキ)	清水 将之 シミズ マサユキ	山崎製パン株式会社
銀賞	Baked Souffle (バイクド スフレ)	横山 聡昭 ヨコヤマ トシアキ	株式会社久月総本舗
銅賞	しあわせの鈴カステラ ～京都、柚子の香り～	門 典代 カド ミチヨ	株式会社ロマンライフ
入賞	月でひろった卵 クリームチーズ	坪野 幹 ツボノ モトキ	あさひ製菓株式会社
入賞	焼きチーズスフレ	榎原 洋和 エバラ ヒロカズ	山崎製パン株式会社
一般審査員 特別賞	Baked Souffle (バイクド スフレ)	横山 聡昭 ヨコヤマ トシアキ	株式会社久月総本舗

<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。



<会社概要>

商号	ベル ジャポン株式会社
代表取締役	Francois-Xavier Moreau フランソワ - グザビエ・モロー
創立	2005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
商号	株式会社アルカン
代表取締役社長	檜垣 周作
創立	2005年12月13日
資本金	7,000万円
事業内容	高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売
本社所在地	〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号