

# 自然と、こころが歌いだす。「キリ」のおいしさと魅力がたっぷりつまったカフェ kiri® café 今年も期間限定オープン！

2018年4月11日(水)～5月10日(木)

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、Royal Garden Cafe 青山(港区北青山)にて、**2018年4月11日(水)から5月10日(木)の期間限定で、kiri® café をオープンします。**

Royal Garden Cafe 青山とのコラボレーションのもと、2016年、2017年に期間限定で開催したkiri® café(キリカフェ)は、「キリ クリームチーズ」をたっぷり使ったフードやデザート、かわいくおしゃれな店内装飾を通して「キリの世界観」を満喫できると、2017年は1万7千人以上のお客様にご来店いただき、大好評を博しました。

そんな「キリカフェ」が、今年もパワーアップしてやってきます。今年の「キリカフェ」のコンセプトは「シンプルで上質なしあわせ」。「キリ」の魅力がたっぷりつまった、誰もが自然とほほえむような空間を演出し、ここでしか味わえない素材を大事にした、「キリ」のシンプルでクリーミーなおいしさや、ほかでは体験できないしあわせを感じるひとときを提供します。

デザートは、今年も国内外のスイーツコンテストで数々の栄誉ある賞を受賞し、世界からも今最も注目されているパティシエの一人、「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 進氏による、オリジナル”スイーツプレート”を数量限定でご提供します。毎年、大人気だったスイーツプレートが、今年は、「シンプルな幸せ」をイメージし、「キリ クリームチーズ」のおいしさを生かした一皿に仕上げています。**この小山シェフオリジナルスイーツプレートは「キリカフェ」のために開発され、この期間のみ「パティシエ エス コヤマ」と「キリカフェ」だけで同時に限定販売されます。**また、フードメニューはRoyal Garden Cafe 青山のデニスシェフオリジナルの「キリ クリームチーズ」をたっぷり使った新作メニューでのご提供です。

さらに、ご来店の際に「キリカフェ」店内の様子やお食事シーンなどを撮影し、SNSに投稿すると先着でオリジナルグッズをプレゼントするキャンペーンも実施いたします。また、別紙にて同期間開催する特別企画「kiri collection/キリコレ2018」のご案内もしております。

シンプルでクリーミーな「キリ クリームチーズ」と素材のおいしさを引き出したオリジナルメニューの数々と、人気パティシエによる限定スイーツをお楽しみいただくとともに、ご来店いただいたお客様に、おもわずハミングしたくなるような、「キリ」の世界観たっぷりのカフェでの時間をご堪能いただければと存じます。

※カフェ及びメニューの詳細は本リリースP3、P4と下記記載のスペシャルサイトをご覧ください。



＜提供メニュー 一例＞

## ＜「キリカフェ」概要＞

- ◆ 名 称：kiri® café (キリカフェ)
- ◆ 開 催 期 間：2018年4月11日(水)～5月10日(木)
- ◆ 営 業 時 間：11:00～23:00(L.O.22:00)
- ◆ 開 催 場 所：Royal Garden Cafe 青山  
東京都港区北青山2-1-19
- ◆ ア ク セ ス：東京メトロ銀座線 外苑前駅&東京メトロ半蔵門線  
青山一丁目駅から徒歩5分
- ◆ 公式サイト：<https://www.bel-japon.com/kiri/treat/index.html>

## ＜写真投稿キャンペーン＞

店内や「キリ」スペシャルメニューの写真をSNS(Facebook、Twitter、Instagram)へアップし、「#キリカフェ」をつけて投稿、投稿画面を「キリカフェ」のスタッフにお見せいただくと、毎日先着50名様に、オリジナル保冷バッグをプレゼントします。

## ＜「キリカフェ」内で「クリームチーズアイス」を特別販売！＞

2018年3月12日よりリニューアルとなった、キリをたっぷり使ったコラボアイス「クリームチーズアイス」(販売元：井村屋株式会社)が、期間中「キリカフェ」店頭でお買い求めいただけます。



＜オリジナル保冷バッグ＞

<メニュー考案シェフ プロフィール>



小山 進

「PATISSIER eS KOYAMA」 オーナーシェフ  
kiri® café スイーツ考案・監修

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、数々の世界大会で荣誉ある賞を受賞。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。



デニス・バクサ(Dennis Bacasa)  
「ロイヤルガーデンカフェ青山」シェフ  
kiri® café フード考案・監修

1977 年ドイツ生まれ。17 年以上に渡り、高級ホテルや星付きレストランで料理人、シェフとして研鑽を積む。ドイツ、南アフリカ、スイスのミシュラン星付き、ゴー・ミヨ 18 点を獲得するトップクラスのレストランで部門シェフを務め、2005 年、ミュンヘン&オーバーバイエルン商工会議所より最優秀成績賞、ドイツ料理人マイスターを授与。2007 年グランドハイアット東京、2011 年ハイアットホテル&カジノマニラの料理長を務め、2012 年より現職。

<2018年のkiri® café メニュー展開>

◆デニスシェフの思い

「キリ」は、子供の時から食べ続けている自分にとっては身近なチーズ。プライベートの時間に食べ歩きをすることも多く、面白い食材、調理方法に出会うと、「これを『キリ』と組み合わせたら新鮮なハーモニーになるのでは？」と「キリカフェ」の開催のずっと前から、フードメニューの考案に向け、様々なアイデアを温めてきました。

今年の「キリカフェ」のフードメニューは、より自然の恵みを感じることができ、ナチュラルで軽やかな印象になったかと思えます。自然の産物を余すことなくお届けしたいという発想から、肉、野菜に加えて、今年は魚料理も初めて登場させました。「キリ」と組み合わせることで、素材のシンプルなおいしさをより引き立たせ、「シンプルなしあわせ」のコンセプトにぴったりのメニューとなりました。

ロイヤルガーデンカフェでは、日頃、新鮮な季節野菜を使用したメニューを多彩に提供していますが、「キリ」との出会いにより、ロイヤルガーデンの店名の通り、“ガーデン(=菜園)”らしさも高まり、私たちにとっても喜びを感じられるコラボレーションになっています。キリカフェで、「キリ」のナチュラルな美味しさ、そして春らしさを満喫してください。



野菜料理

春野菜のスティック、  
kiri®とサーモンの  
リエットとともに



野菜料理

kiri®とスプリングポテト、  
サンマルツァーノトマトの  
クリーミースープ



魚料理

海老、ヤングコーンの  
kiri®クリームスパゲッティ  
kiri®のカブチーノ仕立て



野菜料理

kiri®とアーティチョーク、  
茄子のベジグラタン、  
ベビーリーフサラダ添え



肉料理

牛肉、スパイスソーセージと  
彩り野菜のグリル、  
kiri®、kiri® ハリッサ  
2色のソース



魚料理

メカジキと春野菜のグリル、  
kiri®とグリーンピースのココット焼き



しあわせスフレ

キリ クリームチーズ コンクール 2017

(株)もりもと 今 伸五さん受賞作品



## 2018年 フードメニューのご紹介

- 1. 春野菜のスティック、kiri®とサーモンのリエットとともに**  
「kiri クリームチーズ」とスチームオープンで火を通したサーモンを混ぜ合わせたリエットにオクラ、さやえんどう、ロマネスコなど豊富な種類の野菜をディップして召し上がっていただく一品です。
- 2. kiri®とアーティチョーク、茄子のベジグラタン、ベビーリーフサラダ添え**  
器に見立てたアーティチョークの中に「kiri クリームチーズ」を入れ、その上に「kiri クリームチーズ」と茄子をミルフィーユのように重ねてグリルした野菜と「kiri クリームチーズ」で完成させたグラタン。野菜の旨味とkiriのクリーミーさ、焦がしバターにパン粉とパセリを加えたカリカリとした食感のトッピングソースがアクセントです。ディル、エンダイブ、ベビーリーフミックスのサラダに散らしたエディブルフラワーが春の気分を運んでくれます。
- 3. kiri®とスプリングポテト、サンマルツァーノトマトのクリーミースープ**  
「kiri クリームチーズ」と新じゃがいもでつくったポタージュスープをベースに、旨味が凝縮されているイタリアでは定番のサンマルツァーノトマトと、「kiri クリームチーズ」を使ったソースをトッピング。クリーミーさと程よい酸味の感じられるスープです。
- 4. 海老、ヤングコーンのkiri®クリームスパゲッティ kiri®のカプチーノ仕立て**  
菜の花畑のようなブロッコリー、コーンの色合いに、海老が桜色を添える春を感じさせる色彩の Pasta。「kiri クリームチーズ」をたっぷりと使用し爽やかなコクのあるクリーミーソースをスパゲッティに絡ませ、牛乳と和えた「kiri クリームチーズ」をスプーマ状にしたトッピングのひとつと手間で、見た目の軽やかさとミルクィな風味を加えました。
- 5. メカジキと春野菜のグリル、kiri®とグリーンピースのココット焼き**  
魚の旨味と食べ応えの感じられる身の厚いメカジキを表面を香ばしく、中はジューシーにグリル。「kiri クリームチーズ」のクリーミーなソースでお召し上がりいただけます。ピンクペッパーの香り高いスパイシーさと、泡状の「kiri クリームチーズ」のスプーマもあわせて楽しむことにより、表情の違うテイストが広がります。旬野菜のグリルと一緒に添えた焼きレモンは、フレッシュレモンと同様に、メカジキや野菜に果汁をかけてもよいですが、グリルしたことにより風味が増し皮ごと食べられます。「kiri クリームチーズ」のソースと焼きレモンはとても相性が良いので、ぜひお試しください。4月に旬を迎えるグリーンピースのピューレ、「kiri クリームチーズ」、マッシュポテトの3層からなる美味しさを凝縮させたココット焼きも自信作です。1皿の中で、「kiri クリームチーズ」をバリエーション豊かに楽しんでいただける一品です。
- 6. 牛肉、スパイシーソーセージと彩り野菜のグリル、kiri®, kiri®ハリッサ 2色のソース**  
米国産牛肉、辛味とハーブを詰めたスパイシーソーセージとスティックブロッコリー、ヤングコーンなどをグリル。「kiri クリームチーズ」をベースにしたソースと、「kiri クリームチーズ」に北アフリカの辛味調味料「ハリッサ」を合わせたソースの2種類が添えられ、お好みで2つの味をお楽しみいただけるメニューです。

.....

### 7. しあわせスフレ (スイーツメニュー)

スイーツ界でも最大級の規模とレベルの高さを誇るコンクールとして知られる、プロのパティシエの為にコンクール「kiri クリームチーズコンクール」のファクトリー部門で昨年銀賞を受賞した作品を、今回、「kiriカフェ」の為に、デニスシェフがアレンジを加えてご提供するスイーツメニューです。

## <2018年のkiri® café メニュー価格>

- ① 春野菜のスティック、kiri®とサーモンのリエットとともに
- ② kiri®とアーティチョーク、茄子のベジグラタン、ベビーリーフサラダ添え
- ③ kiri®とスプリングポテト、サンマルツァーノトマトのクリーミースープ
- ④ 海老、ヤングコーンのkiri®クリームスパゲッティ kiri®のカプチーノ仕立て
- ⑤ メカジキと春野菜のグリル、kiri®とグリーンピースのココット焼き
- ⑥ 牛肉、スパイシーソーセージと彩り野菜のグリル、kiri®, kiri®ハリッサ 2色のソース

	①	②	③	④	⑤	⑥
平日ランチ	×	×	¥1,200	¥1,200	¥1,800	¥1,800
週末ランチ	×	×	¥2,000	¥2,000	¥2,600	¥2,600
ディナー	¥1,300	¥1,100	¥600	¥1,200	×	¥3,000

※税込価格

### ■平日ランチセット

- ③ サラダ&スープのスープとしてご提供、パン、コーヒーor紅茶付
- ④ パン、コーヒーor紅茶付
- ⑤&⑥ パン、スープ、コーヒーor紅茶付

### ■週末ランチセット

- ③ サラダ&スープのスープとしてご提供、パン、コーヒーor紅茶付
- ④ パン、スープ、サラダ、コーヒーor紅茶付
- ⑤&⑥ パン、スープ、サラダ、コーヒーor紅茶付

### ■ディナー

全て単品でのサービス ※バゲット付き

### ■小山シェフのデザートプレート以外のデザート

- (キリコンクール受賞作品)
- ・しあわせスフレ ¥600-

## <2018年店舗デザイン>

今年の「キリカフェ」は、緑や花など、「キリ」の世界観をたっぷり味わえるインテリアを採用しています。店内では、おいしい食事とともに、しあわせを感じるひとときをお過ごしいただけます。



<2018年のkiri® café メニュー展開>

◆小山シェフの思い

「エスコヤマの得意なお菓子のラインナップで「キリ クリームチーズ」の美味しさをシンプルに味わっていただきたい」その思いは昨年、一昨年と変わりません。今年はカフェのコンセプトである「シンプルなしあわせ」をイメージし、『キリ』の味わいと季節感をテーマにしています。すっかり「キリカフェ」のメニューとして定番化した小山チーズやぶりんを中心に、好評だったラインナップの4品を新しくアレンジしました。「キリ クリームチーズ」の味わいと季節感とのマリアージュを春の新緑の下、ご堪能ください。

<小山進シェフ監修・春の新作登場！>  
**es koyama プレート「kiri® No.5 2018」**  
**¥2,200**

1日限定 150 セット



**NEW**

○ 小山ぶりん kiri®&ヨーグルトブルーベリー  
 「キリ クリームチーズ」をベースに、隠し味としてココのマスカルポーネチーズを重ねたフロマージュ。ブルーベリーと特製ヨーグルトソースを効かせることで、3種の酸味とミルキーな味わいのお口に広がります。



○ 小山チーズ

口の中で淡雪のようにはかなくとろける、やわらかできめ細かいスフシのチーズケーキ。後味はほんのりと薫るソーテルヌ産デザート・ワインとのフルーティーな余韻が心地よいひとときを演出します。



**NEW**

○ 赤い果実のkiri®ロール  
 ところどころにかわいらしい赤い果実が顔を出す、ふんわりしっとり生地フレッシュな木苺を抱き込んで、時折お口に当たるフランボワーズの食感と弾ける酸味は、「キリ クリームチーズ」と相性抜群です。



**NEW**

○ kiri®のマカロン〜ブラン・シュプリーム〜  
 『キリ クリームチーズコンクール2017』で最優秀賞を受賞した作品「ブラン・シュプリーム」を、大胆にマカロンにアレンジ。マンゴー、ブラッドオレンジ、「キリ クリームチーズ」、トシカ豆という個性的な素材のマリアージュは驚異な気分。



**NEW**

○ kiri®クリームチーズアイス  
 「キリ クリームチーズ」のコク、甘味、酸味をそのまま再現した、やさしい口どけととろける後味のアイス。ミネラルをたっぷり含んだ青草を食べた乳牛が出すミルク特有のほのかな塩味がアクセントに。

## ＜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	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/ラフフィンク 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 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 2016 年 1 月～2017 年 12 月累計販売金額シェア)