

「キリ クリームチーズ」を使ったお菓子が集結！
第14回「キリ クリームチーズコンクール 2019」ファイナリスト決定！
2019年8月7日（水）最終審査会実施！

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1次審査を2019年6月26日（水）に実施し、ここに最終審査進出者を発表します。

「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す。

参加条件は『「キリ クリームチーズ」の味がよく出ていること』*1。国内外で活躍する製菓業界のプロたちに選ばれた受賞作品はレベルが高く、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。総数213の応募作品の中から書類審査を経て、各部門5作品（計20作品）を最終審査進出作品として選出しました。（最終審査進出者の詳細は本リリースP2をご覧ください）※作品は最終審査会まで非公開

1次審査通過者は、2019年8月7日（水）に日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛）で行われる最終審査にて作品を実際に制作*2。審査員に対するプレゼンテーションや、審査員による試食を経て受賞者が決定します。各賞受賞者には、作品販売時に使用可能な「キリ クリームチーズコンクール認定ロゴ」を贈呈するほか、最優秀賞受賞者にはフランス研修旅行を贈呈します。

「キリ クリームチーズコンクール」を通じて、「キリ」の美味しさと魅力をより多くの皆様に伝え、さらには製菓業界の活性化と人材の発掘、次世代の育成に取り組んでまいります。

- *1 応募条件：①作品には「キリ クリームチーズ」を使用し、他メーカーのクリームチーズを使用しないこと。
②作品は未発表のもの（今後発表あるいは発表予定のものでも可能。または、2019年に新商品もしくは新メニューとして発売されたもの）
③最終審査に進出した場合、指定された条件で指定制作回数の作業を終了すること。
- *2 ファクトリー部門のみ、完成した作品を最終審査会場に持ち込んで評価。

<2017年 前大会の様子>



<2017年 前大会の最優秀作品>



第14回「キリ クリームチーズコンクール 2019」ファイナリスト 一覧

生菓子部門		
作品名	氏名	勤務先
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
Drop (ドロップ)	栗原 愛 クリハラ ヒカリ	アンダース東京
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
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
fromage exotique menthe (フロマーシュ エキノチック マント)	森下 希貴 モリシタ キキ	ホテル日航姫路
焼菓子部門		
作品名	氏名	勤務先
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)アンディヴィデュエル カズノリイケダ
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
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
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)パティスリードパラディ
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
ジュニア部門		
作品名	氏名	勤務先
habataki (ハバタキ)	鈴木 玖季 スズキ タマキ	アマン東京
Parfum de printemps (パルファムドゥ printemps)	小向 裕奈 コムカイ ユウナ	株式会社レザネフォール
Harmonieux (アルモニュー)	池田 駿太 イケダ シュンタ	オーフィルドゥジュール
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
Petits bijoux (プチ 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
ファクトリー部門		
作品名	氏名	勤務先
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
Baked Souffle (ベイクド スフレ)	横山 聡昭 ヨコヤマ トシアキ	株式会社久月総本舗
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
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
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

<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 フロマジエリー・ベル社の子会社として、 キリ/ベルキューブ/ブルサン/ラッピング 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
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