



<プレスリリース>
報道関係各位

2019年7月25日
ベル ジャパン株式会社

クランベリーとザクザクのクッキークラムをトッピング
プレミアムスイーツ「PREMIUM SWEETS WITH KIRI®」

「バイクドチーズケーキ～濃厚なめらか仕立て～」

～ 8月1日（木）から期間限定で東日本・中部・関西・九州地区で発売開始！ ～

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、同社のクリームチーズ No.1*ブランド Kiri®のライセンス提供を通じ、株式会社プレシア（本社：神奈川県厚木市 代表取締役社長：滝口 勝寿）が、新商品「バイクドチーズケーキ～濃厚なめらか仕立て～」を8月1日（木）から、東日本・中部・関西・九州地区にて期間限定で発売することを発表します。

*インテージSRI クリームチーズ市場 2017年1月～2018年12月 累計販売金額シェア

この春3周年を迎える人気シリーズ、「PREMIUM SWEETS WITH KIRI®」。「キリらしさ」を迫及した本シリーズは、タルトなどの定番スイーツが高い人気を誇るとともに、「レアチーズボール」など新しいユニークなカテゴリの商品も開発し、お客様から高い評価をいただいています。

この度発売を開始する「バイクドチーズケーキ～濃厚なめらか仕立て～」は、「PREMIUM SWEETS WITH KIRI®」シリーズ初となるバイクドチーズケーキ。スポンジの上に「キリ クリームチーズ」を使用したバイクドチーズ生地を流し込み、クランベリーとクッキークラムをトッピングして焼き上げた逸品です。



「バイクドチーズケーキ～濃厚なめらか仕立て～」 500円（税抜） ※画像はイメージです。

バイクドチーズケーキは、甘いものが苦手な男性でも食べやすく、子どもから大人まで幅広く親しまれているケーキです。ワインを飲みながら食べても、もちろんコーヒーや紅茶と合わせても相性が抜群で、シチュエーションを選ばない美味しさも魅力の一つです。

今回発売となる「バイクドチーズケーキ～濃厚なめらか仕立て～」は、食感や風味にこだわり、舌触りのよさを意識し焼き上げ、しっとり濃厚な味わいに仕上がりました。「キリ クリームチーズ」をバイクドチーズ生地中に15%使用し、「キリ」の濃厚でなめらかな味わいを楽しんでいただけるため、ちょっと贅沢したい日にぴったりのチーズケーキです。

「PREMIUM SWEETS WITH KIRI®」シリーズは、2016年の販売開始から累計2,000万個以上出荷され、全国の多くのお客様にお楽しみいただいています。この機会に、「バイクドチーズケーキ～濃厚なめらか仕立て～」をはじめ、プレシアと「キリ」が生み出す、クリームチーズたっぷりのしあわせスイーツをご堪能ください。

<PREMIUM SWEETS WITH KIRI®シリーズについて>



『「キリ クリームチーズ」の美味しさをより多くの方に、もっと身近に感じていただきたい』
『「キリ クリームチーズ」を使用したお菓子やスイーツで、忙しい毎日の日々に「ちょっとしたごほうび時間」をご提供したい』……この思いから、2016 年から株式会社プレシアとのコラボレーション商品である「PREMIUM SWEETS WITH KIRI®」シリーズを販売しています。コラボレーション商品第1弾として発売し、累計販売個数 1,300 万個を超える大人気商品となった「レアチーズタルト」をはじめ、新商品や季節限定商品などを継続的に発表することで、消費者の皆様へ一年を通してお楽しみいただけるラインナップを展開しています。

<会社概要>

商号	ベル ジャボン株式会社
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

商号	株式会社プレシア
代表取締役社長	滝口 勝寿
創立	1994年10月
資本金	8,000万円
事業内容	パン、菓子類の製造及び卸業 デザート、洋菓子類の製造販売 冷凍調理食品の製造及び卸業 健康食品等の開発、食品の輸入販売
事業所	〒243-0031 神奈川県厚木市戸室5-32-1

<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。

