

BAGEL & BAGEL × Kiri Café 12月2日(土)オープン
キリ®を贅沢に使った「スペシャルキリプレート」や「チーズコーヒー」などメニューを公開
「Ryoura」オーナーパティシエ菅又氏監修、ここでしか味わえないスペシャルメニュー

ベル ジャパン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：Aytekin Yildiz（アイテキン ユルドゥズ）、以下ベル ジャパン）は、同社のクリームチーズ No.1※1 ブランド「キリ」が、株式会社アルテゴ（本社：東京都中央区日本橋蛸殻町 1 丁目 5 番 6 号 代表取締役：檜垣 周作（ひがき しゅうさく）、以下アルテゴ）が運営するベーグル専門店「BAGEL & BAGEL」とコラボレーションし、12月2日(土)に恵比寿にオープンする「BAGEL & BAGEL × Kiri Café」（日本語表記：ベーグル&ベーグル×キリカフェ）で提供するメニューを公開いたしました。

※1 インテージ SRI クリームチーズ市場 2022年8月～2023年7月 累計販売金額



■「Ryoura」オーナーパティシエ菅又亮輔氏監修の「キリ」を使ったスペシャルメニュー

クリーミーなコクと、なめらかな食感が特徴の「キリ」の繊細な味を引き出し、クリームチーズの可能性を広げるスペシャルメニューが公開されました。「BAGEL & BAGEL × Kiri Café」でしか味わえない、「キリ」を使ったスペシャルデザート3種を楽しめる「スペシャルキリプレート」や、ティラミスのような風味を楽しめる「チーズクリームコーヒー」などここでしか味わえないこだわりの逸品は、東京・用賀のパティスリー「Ryoura（リョウラ）」オーナーパティシエ菅又亮輔氏が監修いたしました。

■ここでしか味わえない「キリ クリームチーズ」を使用したスプレッド

クリーミーなコクとなめらかな食感の「キリ クリームチーズ」を使用したクリームチーズ スプレッドはお店で毎日作っています。フレーバーは8～10種類、甘いスイーツ系からお食事系その他、菅又氏監修のスペシャルフレーバーもごぞいます。モチモチ生地のベーグルと相性抜群のおいしさで旬の素材のフレーバーもお楽しみいただけます。

■メニュー情報

<スペシャルキリメニュー> 菅又亮輔氏監修

メニュー名：スペシャルキリプレートセット

コラボカフェ限定で販売されるスペシャルデザート3種をワンプレートに盛りつけ、好きなドリンクと共に楽しめるセットです。ご褒美にぴったりな、やさしい時間をお届けいたします。

税込 1,980円



メニュー名：パブロヴァ

空気をたっぷり含ませ、軽さにこだわったチーズクリームをメレンゲの器に乗せて。ハイビスカスとローズヒップのジュレが、香りまで演出します。

税込 770 円



メニュー名：ヌガーグラッセ

口溶けの良いキリの乳味の中にキャラメリゼしたナッツとドライフルーツの食感が楽しめる、お店でしか味わえないアイスケーキのような新感覚スイーツです。

税込 770 円



メニュー名：バスクチーズケーキ

キリの風味を引き出すため、あえて高温で焼かず、限界まで火加減を調整しました。パリッとした表面となめらかな中身の2層をお楽しみください。

税込 693 円



メニュー名：チーズクリームコーヒー（ホット/アイス）

甘さを自由に調整できる、ティラミスのような風味を楽しめるスペシャルドリンクです。キリの美味しさをドリンクでも味わえるように特別に開発したチーズクリームを使用しています。

税込 770 円



メニュー名：チーズクリームティー（ホット/アイス）

キリの酸味により、ミルクティーとひと味違うさっぱりした飲み心地に。混ぜ加減で味の変化も楽しめます。

税込 770 円



<クリームチーズベーグルプレート>

その日の気分でカスタマイズして自分だけのオリジナルプレートを作れます。

クリームチーズを合わせてみたり、デリと一緒にはさんだり、ベーグルの食べ方が無限に広がります。

税込 1,485 円

<ベーグルサンドイッチプレート>

カフェで食事も楽しめるベーグルサンドイッチがメインのワンプレート。フレッシュなグリーンサラダにデリ、スープ、ドリンクが付きま

税込 1,738 円



■「Ryoura」オーナーシェフ菅又亮輔氏コメント

今回、「BAGEL & BAGEL × Kiri Café」のデザートとドリンクメニューの開発にあたり、「キリ」の特徴である濃い乳味、塩味、滑らかさ、フレッシュな味わいをどうやって再現するか試作を重ねました。

「キリ」の乳味とハイビスカスとローズヒップの意外な組み合わせのパヴロヴァ。温度帯で異なる食感のヌガーグラッセ。「キリ」風味をしっかり味わえるバスクチーズケーキ。甘過ぎず「キリ」の乳味を楽しめるチーズコーヒーとチーズティー。それぞれの特徴が異なり、皆様が食べた際にそれぞれの「キリ」を感じて頂けたら嬉しいです。



■BAGEL & BAGEL × Kiri Café 店舗概要

「やさしさを、今日のご褒美に。」をカフェのコンセプトとし、くちに入れるたび幸せがあふれるリッチでなめらかな「キリ」と、しっとりモチモチの生地に厳選素材の味が生きる BAGEL & BAGEL の相性抜群の二つのブランドが出会ったことで、クリームチーズとベーグルの新しい可能性を生み出しました。お客様に至福の味わいのハーモニーとともに、こころを解放するカフェ体験と、「自分にやさしく」過ごす時間を提供することを目指しています。世界中で愛されている「キリ」と、ベーグルの国内パイオニアである「BAGEL & BAGEL」が、ここでしか味わえないメニューとカフェ体験をご用意して両ブランドの新たな価値と魅力を発信していきます。

オープン日：2023年12月2日(土)

正式名称：BAGEL & BAGEL × Kiri Café

(日本語表記：ベーグル&ベーグル×キリカフェ)

住所：〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-2-7 恵比寿 UKビル 1F

営業時間：10:00~22:00(L.O.21:30)

座席数：26席

電話番号：03-3461-3081



■キリ®について

「キリ」は、豊かな自然の中で大切に育てられた牛から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。

URL：<https://www.bel-japon.com/kiri/>

Instagram：https://www.instagram.com/kirijp_cp/

X(旧 Twitter)：https://twitter.com/kiriJP_CP



■「BAGEL & BAGEL」について

「BAGEL & BAGEL」は、素材にこだわったヘルシーさが自慢！

「しっとり」「もちもち」食感を特徴とするベーグルは、体に優しい厳選した素材で作られており、「安心・安全な食」として、毎日の食生活に取り入れていただくことができます。あわただしいオンの日でも、短い休憩時間にも食べられるベーグルは、オフの日にはお子様やご家族のための朝食やランチとして活躍します。「BAGEL & BAGEL」は、これからも豊富なバリエーションのベーグルを、お客様のライフスタイルの一部となるよう、ご提案してまいります。



■会社概要

商 号：ベル ジャパン株式会社 代表取締役 Aytakin Yildiz (アイテキン ユルドゥズ)

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・ベル社の子会社として、キリ/ベルキューブ/ブルサン各ブランドの輸入販売（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

U R L：<https://www.bel-japon.com/>