

**日本スイーツ界最大級のシェフの登竜門！新たに「デリカテッセン部門」設立  
第15回 キリ<sup>®</sup> クリームチーズコンクール ファイナリスト決定！  
最終審査は2023年10月4日(水)日本菓子専門学校にて実施**



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、株式会社アルカンと共催で、「キリ クリームチーズコンクール」を2000年から実施しています。このたび、4年ぶりの開催となる第15回「キリ クリームチーズコンクール」のファイナリストを発表しました。

「キリ クリームチーズコンクール」は、延べ4,106名、4,561作品<sup>※1</sup>のエントリーを誇り、プロフェッショナル向けコンクールとしては、国内最大級の規模とレベルの高さで知られ、これまで国内外で活躍するトップシェフを数多く輩出してきました。過去には「キリ クリームチーズ」を使った受賞作品がコラボ商品としてパティスリーやコンビニエンスストアで販売されるなど、消費者からも長年愛されています。

今年、同社クリームチーズ No.1<sup>※2</sup> ブランド「キリ」が日本発売40周年を迎えます。今回より新たにデリカテッセン部門が設立され、お菓子の枠を超えた作品や、クリームチーズのさらなる可能性を広げるアイデアの誕生が期待されています。

審査員には、第一線で活躍するシェフやパティシエが名を連ね、生菓子部門、ファクトリー部門、デリカテッセン部門の3つの部門ごとに審査していただきます。今回発表されたファイナリストによる15作品は、10月4日(水)に日本菓子専門学校にて実施される最終審査を経て、最優秀賞、銀賞、銅賞が各部門1名ずつ選出されます。各受賞者には、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。

ベル ジャパンは、「キリ クリームチーズコンクール」を通じて、ここで誕生した新しいスイーツトレンドの発信や、「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・料理業界の活性化と次世代の育成を目指します。

※1 第1回～第14回合計数

※2 インターナショナル SRI クリームチーズ市場 2022年8月～2023年7月 累計販売金額

<過去の大会の様子>



## 第15回 キリ® クリームチーズコンクール 概要

### <審査員>

#### ■生菓子部門／ファクトリー部門



菓子工房オークウッド  
横田秀夫 シェフ



アテスウェイ  
川村英樹 シェフ



アステリスク  
和泉光一 シェフ

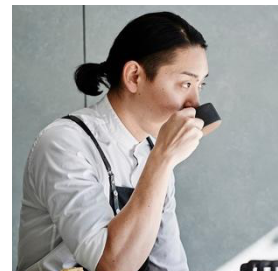
#### ■デリカテッセン部門



東京會館「レストランルニエ」  
松本浩之 シェフ



Kotaro Hasegawa Downtown cuisine  
長谷川幸太郎 シェフ



Mr.CHEESECAKE  
田村浩二 シェフ

### <審査>

「キリ クリームチーズ」を使用した未発表のもの（今後発売あるいは発売予定のものでも可能）、または2023年に新商品、新メニューとして発売されたもの。商品の実現性・普及性・市場性・品質と価格のバランスも審査対象となります。応募作品のなかから第1次審査（書類審査）を通過した各部門5作品、合計15作品が最終審査（実技審査）に進出します。10月4日(水)に日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛）にて最終審査と、ウエスティンホテル東京（東京都目黒区三田）にて最終審査発表・表彰式が行われます。

部門： 生菓子部門／ファクトリー部門／デリカテッセン部門

賞および副賞： 最優秀賞／銀賞／銅賞 各部門1名

最優秀賞受賞者にはフランス研修旅行を贈呈。

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」認定ロゴ贈呈。

主催者： ベル ジャパン株式会社／株式会社アルカン

後援： 協同組合 全日本洋菓子工業会／一般社団法人 日本洋菓子協会連合会

協力： 日本菓子専門学校

### <最終審査>

日時： 2023年10月4日(水) 9:30～14:30

会場： 日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛 2-24-21）

### <最終審査発表・表彰>

日時： 受付開始 18:00～ 表彰式・懇親会開始 18:30～

会場： ウエスティンホテル東京「楓」（東京都目黒区三田 1-4-1）

## ■生菓子部門

作品名	氏名	勤務先・会社名
濃蜜*ふるま〜じゅ	山本 桃歌 ヤマモト モモカ	株式会社ホテルグランヴィア大阪
Mariage Fromage ~figue et cassis~ マリアージュフロマーージュフィグエカシス	堀 考博 ホリ タカヒロ	スイーツガーデンユウジアジキ
EXOTIQUE SOLEIL エキゾチックソレイユ	岩佐 祐佑 イワサ ユウスケ	株式会社コスミックス ソンブルユ
Soleil ソレイユ	近藤 亨也 コンドウ ナオヤ	パティスリー アテスウェイ
éclat エクラ	山下 莉奈 ヤマシタ リナ	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・会社名
バイクドチーズケーキ	山本 咲耶 ヤマモト サクヤ	不二製油株式会社
ヴェルヴェット リッチチーズテリーヌ	上田 夏望 ウエダ ナツミ	コスモフーズ株式会社
レアチーズミルクレープ	飯谷 笑 イタニ エミ	山崎製パン株式会社
モオモバターサンド fromage milk フロマーージュミルク	川原 大治 カワハラ ダイジ	株式会社北のアトリエ
チンしておいしい! アイスフロマーージュブラン	伊藤 鈴華 イトウ スズカ	味の素冷凍食品株式会社

## ■デリカテッセン部門

作品名	氏名	勤務先・会社名
クリームチーズのパンオサモン	浮ヶ谷 和也 ウキガヤ カズヤ	セルリアンタワー東急ホテル
クリームチーズとKOBEの大吟醸 コウベのダイギンジョー	宮本 順一 ミヤモト ジュンイチ	株式会社ケルン
クロワッサンフォンデュ・オ・フロマーージュ	保阪 登 ホサカ ノボル	株式会社ケルン
カプレーゼ風キッシュ	平山 英司 ヒラヤマ エイジ	名鉄協商株式会社
糸島雷山豚の肉みそとクリームチーズ イトシマライザンブタ	野崎 桃子 ノザキ モモコ	Boulangerie Le Bamtan

## 表彰式に学生のアルバイトレポーターを募集

フード業界の人手不足が深刻化する昨今。未来を担う人材を確保することは、ベル ジャпонでも重要課題と捉えています。そこで、第15回「キリ クリームチーズコンクール」では、表彰式に就学中の学生をアルバイトレポーターとしてご招待いたします。参加学生は、求人メディア「バイトル」にて募集中です。受賞作品や出場者、審査員との出会いの場を設け、夢や期待を持って業界へ進む次世代の育成に取り組んでまいります。

URL : <https://www.baitoru.com/cjlist570523/>



### ■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。

※Kiri およびキリはフランス・ベル社の登録商標です。

URL : <https://www.bel-japon.com/kiri/product/>

Instagram : [https://www.instagram.com/kirijp\\_cp/](https://www.instagram.com/kirijp_cp/)



### ■会社概要

商号：ベル ジャпон株式会社

代表取締役：Aytekin 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

URL : <https://www.bel-japon.com/>

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：1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

事業所：〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号

URL : <https://www.arcane.co.jp>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

ベル ジャпон PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当: 草井（070-1346-8513）、水谷、榎引、浅野 Mail: [bel-japon@ssu.co.jp](mailto:bel-japon@ssu.co.jp)