



＜フランス産チーズブランド『イル・ド・フランス』 ランキング調査 ミニブリー×世界の食材 総選挙＞
ミニサイズのブリーチーズ『ミニブリー』と相性が良い食材を
チーズ専門家が55種類の食材で徹底比較！
～和風やエスニック・アジアなど、意外な食材とも相性抜群と判明!?
世界一の実績を持つチーズ専門家のコメントとともにご紹介～

サヴァンシア フロマージュ&デイリージャパン株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：金澤博史）が展開する100%フランス産チーズのブランド『イル・ド・フランス』は、チーズ専門家を対象に、白カビチーズを食べやすいミニサイズにした人気商品『ミニブリー』と、5カテゴリー・55種類の食材との食べ合わせを調査した、『ミニブリー×世界の食材 総選挙』を実施しました。

本調査は、『ミニブリー』を知っている方も、初めて手に取る方も、「のせるだけ」「かけるだけ」の食材と組み合わせることで、手軽に、より様々なバリエーションで『ミニブリー』を楽しんでいただくことを目的に実施しました。ランキングは、100種類以上に渡る世界中の食材からチーズと食べ合わせの相性が良い食材55種類を厳選し、一般社団法人日本チーズアートフロマジエ協会（CAFAJ）に所属するフロマジエ（チーズ専門家）および、チーズエキスパート（チーズ鑑評士）の認定資格を持つ専門家10名の評価をもとにランク付けしました。CAFAJ副理事長であり世界最優秀フロマジエ2013の村瀬美幸さんのコメントとともに、ランキング結果をご紹介します。



＜調査サマリー＞

●チーズ専門家が選ぶ、『ミニブリー』と相性が良い食材・総合ベスト3が決定

計55種類の食材から、1位は洋風部門「トリュフペースト」、2位はフルーツ・野菜部門「レモンピール」、3位は和風部門「白味噌」がランクイン。

●食材を5カテゴリーに分け、食べ合わせの相性を徹底比較！各カテゴリーのベスト3を発表

甘味部門1位の「マーマレード」はスイーツ感覚に、エスニック・アジア部門1位の「キムチ」は味わいのアクセントになるなど、様々な食材と相性が良く、味わいの変化が楽しめる結果に。

●初心者にもおすすめの食べ合わせを発表。1位は、親しみのあるあのフルーツ!?

『ミニブリー』のミルクィな風味に、甘酸っぱい果汁がよく合う「りんご」が1位に輝く。

●専門家も驚いた意外性!? 相性が良い意外な食べ合わせランキングの1位は「小豆あん」

実際に組み合わせてみると想定以上の美味しさだった食材には、「小豆あん」や「黒蜜」などの和食材がランクイン。

●シーン別に楽しめる！『ミニブリー』×相性が良い食材」と合うペアリングを、ドリンク別にご紹介

「赤ワイン」と「ビール・発泡酒」は「トリュフペースト」、「コーヒー」は「黒蜜」、「紅茶」は「リンゴジャム」など、ドリンクとのペアリングによって、『ミニブリー』の楽しみ方の幅が広がる結果に。

<調査概要>

- ・調査方法：会場調査
- ・調査時期：2025年3月
- ・調査対象：一般社団法人日本チーズアートフロマジエ協会所属の認定資格を持つフロマジエおよび、チーズエキスパート
- ・調査人数：10名
- ・食べ合わせ対象食材：55種類 ※55種類の詳細は末尾に記載しています。

※総合ランキング、各カテゴリーランキングは、各食材を100点満点で評価、さらに「55食材中のベスト3」と「各カテゴリー内のベスト3」を回答数が多かった順にスコア化し、全てのスコアを合計して集計しました。

※本調査結果をご掲載の際は『サヴァンシア フロマージュ&デイリージャポン株式会社調べ』と明記ください。

5カテゴリーに渡る55種類の食材との食べ合わせを徹底調査！

チーズ専門家が選ぶ、『ミニブリー』と相性が良い食材ランキングを発表

■チーズ専門家が選ぶ、『ミニブリー』と相性が良い食材・総合ベスト3が決定

『ミニブリー』と最も相性が良い食材 総合ランキング



『ミニブリー』は、本格的な味わいでありながらもマイルドで、どんな食材にも合わせやすく、初心者でも楽しめるアレンジ自在の白カビチーズです。

今回、食材55種類との食べ合わせを、「味」「香り」「味わいの引き立て効果」などを軸に、『最も相性が良いと感じた食材』について調査※した結果、「トリュフペースト」が総合ランキング1位を獲得しました。次いで、2位には「レモンピール」、3位には「白味噌」がランクインしました。

選出理由を見ると、「トリュフペースト」は、「マイルドなチーズの味わいを引き立て、相乗効果で美味しくなる。」「『ミニブリー』のクリーミーさに香り高いトリュフの風味がマッチし、手軽にプレミアムな味になる点が良い。」と高い支持を得ました。続く「レモンピール」では、「意外にも華やかな香りで歯ごたえが良く、相性が良い組み合わせと感じた。」「白味噌」は「『ミニブリー』の塩気と白味噌の甘さが良いハーモニーで、ミニブリーのミルク感と発酵食品でもある味噌が見事に融合したまろやかな風味。」が理由に挙げられました。

洋風部門（トリュフペースト）、フルーツ・野菜部門（レモンピール）、和風部門（白味噌）とカテゴリーが異なる食材がランクインしていることから、『ミニブリー』が多様な食材と相性が良い事が伺えます。

※総合ランキング、各カテゴリーランキングは、各食材を100点満点で評価、さらに「55食材中のベスト3」と「各カテゴリー内のベスト3」を回答数が多かった順にスコア化し、全てのスコアを合計して集計しました。

<チーズ専門家 村瀬さんコメント>

1位の「トリュフペースト」は、『ミニブリー』のなめらかな食感に、香り高いトリュフの風味がマッチし、高級感ある風味に早変わりします。香りの余韻を長く楽しめる点も非常に相性が良いと感じました。

2位の「レモンピール」は、柑橘の香りとピールのビターさに、軽やかな甘さが風味のアクセントとなり、好相性です。

3位の「白味噌」は、マイルドな甘みが『ミニブリー』のミルキーな風味となめらかに溶け合い、チーズの旨味を引き出してくれる点が良いと感じました。

■ 食材を5カテゴリーに分け、『ミニブリー』との相性を徹底比較！各カテゴリーのベスト3を発表

55種類の食材を、5カテゴリー（フルーツ・野菜部門、甘味部門、洋風部門、和風部門、エスニック・アジア部門）に分け、それぞれのカテゴリーにおける相性の良い食材について聞いたところ、各部門の1位は、「フルーツ・野菜部門：レモンピール」、「甘味部門：マーマレード」、「洋風部門：トリュフペースト」、「和風部門：白味噌」、「エスニック・アジア部門：キムチ」という結果となりました。

<チーズ専門家 村瀬さんコメント>

甘味部門の食材は、『ミニブリー』にはない糖分の甘みを添えることで、チーズが簡単スイーツ感覚で楽しめます。特に「マーマレード」は、柑橘の香りとピールのビターな風味とともに華やかな香りの余韻が楽しめ、非常に相性が良いと感じました。

エスニック・アジア部門の「キムチ」や「韓国のり」、「コチュジャン」といったアジアンテイストの食材は、『ミニブリー』のやさしい風味に、香り・辛味・旨味・塩味など、味わいのアクセントで変化を楽しむことができます。1位の「キムチ」は、辛味やニンニクの香りのアクセントになるとともに、『ミニブリー』のミルクィさで「キムチ」の辛さがマイルドな風味となる点も好相性だと思います。

カテゴリ別・相性が良い食材ランキング

フルーツ・野菜 部門

- 1位 レモンピール
- 2位 バジル
- 3位 レーズン

甘味 部門

- 1位 マーマレード
- 2位 小豆あん
- 3位 リンゴジャム

洋風 部門

- 1位 トリュフペースト
- 2位 トマトソース
- 3位 フライドオニオン

和風 部門

- 1位 白味噌
- 2位 海苔
- 3位 漬物

エスニック・アジア 部門

- 1位 キムチ
- 2位 韓国のり
- 3位 コチュジャン

■ 初心者にもおすすめの食べ合わせを発表

55種類の食材のうち、『初心者向けにおすすめな食べ合わせ』について聞いたところ、1位「りんご」、2位「レモンピール」、3位「りんごジャム」の順でランクインしました。1位の「りんご」は、「甘味のバランスが取れている」というコメントが多く挙げられました。

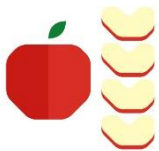
<チーズ専門家 村瀬さんコメント>

白カビチーズの産地がリンゴの名産地と重なることから、フランスではりんごと白カビチーズの組み合わせは伝統的に有名です。りんごの甘酸っぱい果汁は『ミニブリー』のミルクィな風味にもよく合うので、ぜひ試していただきたい定番の組み合わせです。また、リンゴジャムを合わせれば、よりスイーツのような組み合わせが楽しめます。

初心者にもおすすめの食べ合わせ食材ランキング

1位

りんご



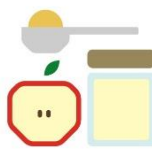
2位

レモンピール



3位

リンゴジャム



■ 専門家も驚いた意外性!? 相性が良い意外な食べ合わせランキング

実際に組み合わせてみると想定以上の美味しさだった『意外性のある食材の組み合わせ』について聞いたところ、1位「小豆あん」、2位「バジル」、3位「黒蜜」という結果になりました。1位の「小豆あん」は、「『ミニブリー』の塩味に餡の甘じょっぱさがマッチしていた。香りもミルクのコクも増し、予想外の相性で驚き。」とのコメントが挙げられました。

＜チーズ専門家 村瀬さんコメント＞

チーズには洋風の食材が合うという固定観念をなくすと、様々なカテゴリーの食材でサプライズな組み合わせが発見できます。特に今回試した「小豆あん」や「黒蜜」は、『ミニブリー』がまるであんみつの白玉のような存在に感じられる驚きの好相性。クリーミーな『ミニブリー』だからこそ、小倉あんクリームのような和スイーツ感覚で楽しめる組み合わせとしておすすめです。また、「バジル」といえばモッツアレラがイメージされますが、『ミニブリー』に添えると、意外にも「バジル」の新鮮な風味がよく合い、普段からリピートしたくなるおいしい組み合わせとして、新たな定番になりそうです。

専門家も驚いた 相性が良い意外な食べ合わせ食材ランキング



■シーン別に楽しめる！『ミニブリー』×相性が良い食材」と合うペアリングを、ドリンク別にご紹介

チーズといえば、ワインの印象が強いかもしれませんが、ドリンクとの組み合わせでさらにその味わいを高め、おやつにもおつまみにも自在に変化します。

そこで、「赤ワイン」「ビール・発泡酒」「日本酒」「コーヒー」「紅茶」「日本茶」の6種類を対象に、『ミニブリー』×『相性の良い食材の食べ合わせ』についても聞いたところ、各ドリンクの1位は、「赤ワイン」と「ビール・発泡酒」は「トリュフペースト」、「日本酒」は「白味噌」、「コーヒー」は「黒蜜」、「紅茶」は「リンゴジャム」、「日本茶」は「小豆あん」の結果となりました。

ペアリング別・相性が良い食材ランキング

『ミニブリー』× 飲み物 × 食材 組み合わせの各1位をご紹介します



＜番外編＞チーズ専門家おすすめ！『ミニブリー』と相性が良い、とっておきの複数食材組み合わせ

・「グラノーラ」×「チョコレートソース」×「ナッツ」×「レーズン」

『ミニブリー』のやさしいミルクの風味に、「グラノーラ」や「ナッツ」のかりかり食感と、「チョコレートソース」や「レーズン」の甘味を足すことで風味や食感の層が生まれ、コンビネーションが楽しめます。朝食やおやつタイムにおすすめの組み合わせです。

・「スイートチリソース」×「ピーナッツペースト」

マイルドな風味の『ミニブリー』が、「スイートチリソース」と「ピーナッツ」で簡単タイ料理のおつまみに大変身。お好みでバジルやパクチーをトッピングして、ビールや白ワインのお供にもおすすめです。

・「五香粉」×「ナッツ」

『ミニブリー』に、八角、シナモン、クローブ、ウイキョウ、花椒などがミックスされたエスニックな「五香粉」の香りをまとい、ナッツを添えれば、赤ワインやビールの簡単おつまみに！さらに、はちみつをかけてコーヒーや紅茶のお供としてもおすすめです。

チーズ専門家・村瀬美幸さんに考案いただいた、食べ合わせ総合ランキング1位から3位の食材を使用したアレンジレシピをご紹介します。手軽に作れて見た目も華やかなので、食卓へのプラス一品はもちろん、頑張った自分へのご褒美や、週末にゆっくりとくつろぎたい時、ホームパーティーにもおすすめです。

<総合1位：「トリュフペースト」使用レシピ>

■トリュフ風味のミニブリー生ハム添え

トリュフペーストを塗るだけで、『ミニブリー』がプレミアム感のあるご褒美チーズに早変わり！頑張った自分へのご褒美や週末ゆっくりと家飲みでくつろぎたいときの簡単おつまみとしておすすめです。今日は家族や気の置けない仲間とおうちでワインを飲もう！という日のおもてなし一品としても大活躍。



<材料> 2人分（仕上がり4個）

- ・ミニブリー：2個
- ・生ハム：2枚
- ・くるみ：4粒
- ・ミニトマト：1個
- ・トリュフペースト：小さじ4
- ・バジルまたはペペリーフ※：適量
- ・黒胡椒：適量

※バジルの代わりに、ルッコラやイタリアンパセリ、ペペリーフでもOK

<作り方>

- ① ミニブリーは水平に1/2にカットし、チーズの断面にトリュフペーストを小さじ1/2づつ塗る。
- ② 生ハムの片面に残りのトリュフペーストを薄く塗り、一口大にカットする。
- ③ ①の上に②の生ハムをふんわりと乗せ、粗みじんにしたくるみ、1/4にカットしたミニトマト、バジルをトッピングする。お好みで黒胡椒を振りかける。

<総合2位：「レモンピール」使用レシピ>

■レモンピール風味のミニブリーのパフェ仕立て

「レモンピール」と相性の良いピスタチオと、『ミニブリー』と相性の良いレーズンや焼き芋、グラノーラを組み合わせたパフェ仕立て。おうちで過ごすティータイムや、甘すぎないスイーツを楽しみたいときの簡単スイーツとしておすすめです。



<材料> 2人分（仕上がり2個）

- ・ミニブリー：1個
- ・レモンピール※：大さじ1
- ・小さめのレーズン※：大さじ1.5（14粒程度）
- ・ピスタチオ：8粒
- ・生クリーム：50cc（またはホイップクリーム）
- ・生レモンの皮：1/4個分
- ・焼き芋：約7-8mmの厚みの輪切り2スライス（約40g）
- ・グラノーラ：大さじ2
- ・はちみつ：小さじ2
- ・ミント：適量

※レモンピールはオレンジリキュール（コアントロー）大さじ2で漬けておく

※ラム酒に漬けたレーズンを使用すると、さらに豊かな風味を楽しめます。

<作り方>

- ① ミニブリーは水平に1/2にカットし、断面を十字にカットする。生クリーム（または市販のホイップクリーム）を8分立てに泡立て、生のレモンピールを削って混ぜ、ミニブリーの断面、焼き芋の断面に少量塗る。
- ② ピスタチオ、レモンピールは仕上げの飾り用に少量残し、粗みじんに刻んでおく。
- ③ 下からグラノーラ、はちみつ、①の焼き芋、②のミニブリー1/2個をのせ、レーズン、粗みじんにカットしたレモンピールとピスタチオをのせる。仕上げに②の生クリームをトッピングする。
- ④ 仕上げ用のピスタチオ、レモンピールを飾り、生のレモンピールを削って振りかけ、ミントの葉を添える。

<総合3位：「白味噌」使用レシピ>

■ミニブリーの和風白みそ漬け

「白味噌」をベースに、ゴマで香ばしさ、山椒でピリツとしたアクセント、大葉でさわやかさが感じられるアレンジに。白米のお供や、日本酒やビールのおつまみにもぴったりです。



<材料> 2人分（仕上がり4個）

- ・ミニブリー：2個
- ・白味噌：30g
- ・みりん：小さじ2
- ・はちみつ：小さじ2
- ・白いりごま：小さじ1
- ・粒山椒※：8粒
- ・大葉：2枚

※粒山椒の代わりに穂じそを飾ったり、七味、山椒の粉でもOK

<作り方>

- ① ミニブリーは水平に1/2にカットする。
- ② 白味噌、みりん、はちみつ、白いりごまをよく混ぜ合わせ、白味噌ペーストをつくる。
- ③ 大葉（1/2）を下に敷き、①に②を塗り、粒山椒をトッピングする。

『ILE DE FRANCE® ミニブリー』商品概要

フランスや日本で人気の高い、白カビチーズ（ブリー）を食べやすいミニサイズに。ミルクのコクが感じられるマイルドな味わいを、いつでも気軽に楽しめる個包装タイプです。

商品名	ミニブリー
原産国	フランス
内容量	25g×15個入／25g×3個入
原材料	生乳、クリーム（乳成分を含む）、食塩
主要売場	全国のスーパーマーケット



合計200名様に当たる！『ミニブリー×世界の食材 総選挙』キャンペーン実施

イル・ド・フランス公式SNSアカウントにて、『ミニブリー×世界の食材 総選挙』と連動したキャンペーンを実施します。X、Instagramでキャンペーンに参加した方の中から抽選で合計200名様に、ランキングで1位から3位となった食材と、『ミニブリー 25g×15個入』または、『ミニブリー 25g×3個入』の特別セットが当たります。

- キャンペーン名 第一弾『チーズ専門家が選ぶ！ミニブリー×世界の食材総選挙』結果発表キャンペーン
第二弾『チーズ専門家が選ぶ！ミニブリー×世界の食材総選挙』レシピキャンペーン

- アカウント情報 X：https://x.com/idfcheese_jp
Instagram：https://www.instagram.com/iledefrancecheese_jp/

- 期間 第一弾：2025年5月9日（金）～5月15日（木）
第二弾：2025年5月22日（木）～5月31日（土）

- 応募方法 X：フォロー＆リポストで応募完了。
Instagram：フォロー＆いいねで応募完了。
X、Instagramともに当選者には後日DMにてご連絡いたします。

■ 賞品 計200名

- ・第一弾：A賞 ランキング1位から3位の素材 + ミニブリー（25g×15個入）1袋（10名）
B賞 ミニブリー（25g×3個入）2袋（90名）
- ・第二弾：A賞 ランキング1位から3位の素材 + ミニブリー（25g×15個入）1袋（10名）
B賞 ミニブリー（25g×3個入）2袋（90名）

「Toranomom Hills Bar Hopping」にイル・ド・フランスが参加！ 虎ノ門ヒルズの13店舗で『ミニブリー』を使用した特別メニューを提供

5月22日（木）から虎ノ門ヒルズで開催される、特別メニューとお酒が楽しめるイベント「Toranomom Hills Bar Hopping～飲んで食べて美食巡り～」(虎ノ門ヒルズ バルホッピング) に、イル・ド・フランスが参加します。期間中、『ミニブリー×世界の食材 総選挙』でランクインした食材と『ミニブリー』を組み合わせたイベント限定メニューが13店舗で提供されます。

※一部店舗ではランキング外の食材も使用しております。

■期間 2025年5月22日（木）～5月31日（土）

■提供店舗 計13店舗

・虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー

HAND PICKING WINE／KOREAN IZAKAYA ジャン／酒食堂 虎ノ門蒸留所／
TORANOMON BREWERY

・虎ノ門ヒルズ ステーションタワー

Lien ／Lampada／ BRASSERIE by plein ／ W TORANOMON ／つるりつるり
蕎麦と炉端／BEAVER BREAD BROTHERS／ Äta Caved'occi

・虎ノ門ヒルズ 森タワー

スペインバル ジローナ／虎ノ門ARBOL



一般社団法人日本チーズアートフロマジエ協会（CAFAJ）とは

ナチュラルチーズに関する教養と専門技術の普及を通して、豊かな食生活の提案、また豊かな食文化に貢献することを目的として設立。チーズの普及啓蒙事業、チーズの専門家「フロマジエ」「チーズエキスパート」認定・検定に関する事業、海外交流に関する事業、「フロマジエコンクール」及び国産チーズのコンクール「アルティザンチーズアワード」事業を行っている。



CAFAJ
CHEESE ART FROMAGER ASSOCIATION OF JAPAN

■村瀬美幸（むらせ みゆき）さんプロフィール

一般社団法人日本チーズアートフロマジエ協会副理事長／世界最優秀フロマジエ2013。

2013年フランスで行われたチーズ専門家『フロマジエ』の世界大会で「チーズアート」を取り入れた技法で臨み世界一に。国内外でのチーズ品評コンクールの審査員も務め、チーズのセミナーを多数実施。日本チーズアートフロマジエ協会では次世代の若手フロマジエの育成、チーズアートの普及に尽力する。世界のチーズを楽しむTHE CHEESE ROOMではチーズのたしなみ方講座担当。



会社概要

サヴァンシア フロマージュ&デイリージャポン株式会社は、フランスを拠点とし高品質で幅広い種類のチーズと高付加価値の乳製品を中心とした、世界有数の乳業メーカー、サヴァンシア フロマージュ&デイリー社の日本法人です。日本での事業内容としては、ナチュラルチーズを中心とした自社工場製品の輸入および販売営業活動、商品開発を行っております。

【会社概要】

社名：サヴァンシア フロマージュ&デイリージャポン株式会社

所在地：〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4

設立：1986年7月

事業内容：ナチュラルチーズを中心とした自社工場製品の輸入・製造・販売・商品開発

HP：<https://www.savencia-fromagedairyjapon.com/>

<参考資料>

本調査で使用した55種類の食材一覧表

フルーツ・野菜 部門	甘味部門	洋風部門	和風部門	エスニック・アジアン部門
1_マスカット	12_リンゴジャム	23_乾燥ハーブ	34_抹茶パウダー	45_五香粉
2_りんご	13_マーマレード	24_パプリカパウダー	35_むき栗	46_ごま油
3_レーズン	14_イチゴジャム	25_トマトソース	36_漬物	47_韓国のり
4_ブルーベリー	15_ミルクジャム（キャラメル風味）	26_粒マスタード	37_梅干しペースト	48_スイートチリソース
5_レモンピール	16_キャラメルソース	27_ピクルス	38_白味噌	49_キャラウェイシード
6_ゆずピール	17_チョコレートソース	28_オリーブペースト	39_醤油	50_ミックスペッパー
7_バジル	18_黒蜜	29_ミックスナッツ	40_わさび	51_ティミユット胡椒
8_大葉	19_小豆あん	30_フライドオニオン	41_一味	52_花山椒（はなざんしょう）
9_野菜チップス	20_グラノーラ	31_トリュフペースト	42_ゆず胡椒	53_カレーミックスパウダー
10_干し芋	21_ピーナッツペースト	32_トリュフオイル	43_海苔	54_コチュジャン
11_にんにくペースト	22_あられ	33_アンチョビペースト	44_明太子	55_キムチ