

日本スイーツ界最大級のシェフ・パティシエの登竜門！
第15回 キリ[®] クリームチーズコンクール 最終審査結果を発表
最優秀賞受賞者にはフランス研修旅行を贈呈



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、10月4日(水)に第15回「キリ クリームチーズコンクール」の最終審査と表彰式を実施しました。

「キリ クリームチーズコンクール」は、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、2000年からこれまでに延べ4,106名、4,561作品^{※1}のエントリーを誇り、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。今年も、同社クリームチーズ No.1^{※2}ブランド「キリ」が日本発売40周年を迎えました。4年ぶりの開催となった今回は新たに設立された「デリカテッセン部門」と、「生菓子部門」、「ファクトリー部門」の3部門合わせて162の応募作品の中から、書類審査を通過した各部門5作品、合計15作品が最終審査に進み、各部門における最優秀賞、銀賞、銅賞が決定いたしました。また、就学中の調理・製菓専門学校生7名の審査により「Z世代が選ぶベストスイーツ/デリ賞」が、各部門1作品ずつ選ばれました。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積極的に取り組んでまいります。

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、最優秀賞受賞者にはフランス研修旅行が贈呈されます。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、クリームチーズのさらなる可能性と魅力を発信しつつ、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

<最優秀賞作品>



生菓子部門
「Éclat」

パティスリー アテスウェイ 山下 莉奈



ファクトリー部門
「モオモバターサンド fromage milk」

北のアトリエ 川原 大治



デリカテッセン部門
「カブレゼ風キッシュ」

名鉄協商 平山 英司

最終審査結果一覧

※敬称略、入賞は応募受付順

■生菓子部門

	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	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
銀賞	濃蜜 * ふろま〜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
銅賞	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
入賞	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
入賞	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 ソンブレユ

■ファクトリー部門

最優秀賞	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
銀賞	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
銅賞	レアチーズミルクレーブ	飯谷 笑 イタニ エミ	山崎製パン株式会社
入賞	バイクドチーズケーキ	山本 咲耶 ヤマモト サキヤ	不二製油株式会社
入賞	チンしておいしい！ アイスフロマーージュبران	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

最優秀賞	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
銀賞	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
銅賞	クリームチーズのパンオサーモン	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
入賞	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
入賞	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

■特別賞

Z世代が選ぶベストスイーツ賞（生菓子部門）	EXOTIQUE SOLEIL	岩佐 祐佑
Z世代が選ぶベストスイーツ賞（ファクトリー部門）	ヴェルヴェット リッチチーズテリーヌ	上田 夏望
Z世代が選ぶベストデリ賞（デリカテッセン部門）	カプレーゼ風キッシュ	平山 英司

<銀賞作品>



生菓子部門
「濃蜜＊ふるま〜じゅ」
ホテルグランヴィア大阪 山本 桃歌



ファクトリー部門
「ヴェルヴェット リッチチーズテリーヌ」
コスモフーズ 上田 夏望



デリカテッセン部門
「糸島雷山豚の肉みそとクリームチーズ」
Boulangerie Le Bamtan 野崎 桃子

<銅賞作品>



生菓子部門
「Soleil」
パティスリー アテスウェイ 近藤 亨也



ファクトリー部門
「レアチーズミルクレープ」
山崎製パン 飯谷 笑



デリカテッセン部門
「クリームチーズのパンオサーモン」
セルリアンタワー東急ホテル 浮ヶ谷 和也

第15回 キリ® クリームチーズコンクール 概要

<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：最終審査発表・表彰式 18:30~21:00

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)

審査員： 生菓子部門/ファクトリー部門

- ・横田 秀夫 (菓子工房オークウッド代表取締役 内海会会長)
- ・川村 英樹 (アテスウェイ オーナーシェフ)
- ・和泉 光一 (アステリスク オーナーシェフ)

デリカテッセン部門

- ・松本 浩之 (東京會館 レストラン プルニエ 調理長)
- ・長谷川 幸太郎 (Kotaro Hasegawa DOWNTOWN CUISINE オーナーシェフ)
- ・田村 浩二 (Mr. CHEESECAKE 代表取締役)

学生審査員・レポーター7名(就学中の調理・製菓専門学校生)

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。

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пон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
特設サイト： <https://www.arcane.co.jp/kiri-contest/>

■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/



■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>