



## 第15回 キリ® クリームチーズコンクール 最終審査結果 発表

株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社であり、クリームチーズのリーディングブランド「キリ クリームチーズ」の業務用商品を輸入・販売する、株式会社アルカン（代表取締役社長：檜垣周作／本社：東京都中央区日本橋蛸殻町）と、「キリ クリームチーズ」をはじめ、各チーズブランドを展開しているフランス ベル社の子会社、ベル ジャパン株式会社（代表取締役：アイテキン ユルドゥズ／本社：東京都港区南青山）の両社は、製菓、製パン、デリカテッセンなどに携わるすべてのプロフェッショナルを対象としたコンクール、「第15回 キリ クリームチーズコンクール」を開催し、10月4日(水)に最終審査を実施、各賞が決定いたしました。

「キリ クリームチーズコンクール」は、「キリ クリームチーズ」を使用し、プロフェッショナルの経験と技術、創造力が結集した作品が集まる、スイーツ界を代表するコンクールです。毎回多くの応募があり、今後の新しいスイーツトレンドが誕生する場でもあります。



今年は「キリ クリームチーズ」が日本で発売されて40周年を迎えます。パティスリーやコンビニエンスストアでも「キリ クリームチーズ」を使ったコラボ商品が販売され、消費者からも長く愛されています。

「第15回 キリ クリームチーズコンクール」は、今回より新たに設立された「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、今回は、就学中の調理・製菓専門学校生による審査「Z世代が選ぶベストスイーツ賞／ベストデリ賞」が、各部門1作品に贈られました。



生菓子部門 最優秀賞  
「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 最優秀賞  
「モオモバターサンド fromage milk」

株式会社北のアトリエ 川原 大治



デリカテッセン部門 最優秀賞  
「カブレーゼ風キッシュ」

名鉄協商株式会社 平山 英司

# 第15回 キリ® クリームチーズコンクール 概要

## ■最終審査

2023年10月4日(水) 9:30-14:00 於：日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛）

「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オリジナルレシピを各部門で募集し、応募作品の中より第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）に進出いたしました。

## ■応募作品数ならびに最終審査進出作品数

<応募作品数> 162作品  
<部門> 生菓子部門 5作品  
ファクトリー部門 5作品  
デリカテッセン部門（今回より新設） 5作品 合計15作品

## ■賞および副賞

最優秀賞：各部門1名  
銀賞：各部門1名  
銅賞：各部門1名  
「Z世代が選ぶベストスイーツ賞／ベストデリ賞」：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」認定ロゴを贈呈。

## ■審査員（敬称略）

<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（有限会社HIDEKI「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（株式会社東京會館「レストランブルニエ」調理長）  
・長谷川 幸太郎（Kotaro Hasegawa Downtown cuisine オーナーシェフ）  
・田村 浩二（株式会社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）

## ■最終審査発表・表彰式

2023年10月4日(水) 18:30-20:30 於：ウェスティンホテル東京（東京都目黒区三田）

## ■「キリ クリームチーズコンクール」特設サイトページ

<https://www.arcane.co.jp/kiri-contest/>

## ■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

ベル ジャパン株式会社（代表取締役：アイテキン ユルドゥズ／本社：東京都港区南青山）

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を行っております。

■HP <https://www.bel-japon.com>

株式会社アルカン（代表取締役社長：檜垣周作／本社：東京都中央区日本橋蛸殻町）

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するバ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、グロツサリーなど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。

■HP <https://www.arcane.co.jp>

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者：代表取締役社長 檜垣 周作 ■事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売 ■HP <https://j-fla.com>

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社 F & R セールズプロモート/斎藤  
Tel 03-3553-7510/Mobile 090-1738-2669  
Mail [saito@fandr.co.jp](mailto:saito@fandr.co.jp)

<記事掲載時のお問い合わせ先>

株式会社アルカン  
〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング  
Tel 03-6861-6106/<https://www.arcane.co.jp>

## 第15回 キリ® クリームチーズコンクール【最終審査結果一覧】

### ■生菓子部門

※敬称略、入賞内順番は応募受付順

賞	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 ソンブルイユ

### ■ファクトリー部門

最優秀賞	モオモオバターサンド 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プ	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 サクヤ	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

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

賞	作品名	氏名	勤務先
Z世代が選ぶ ベストスイーツ賞 (生菓子部門)	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 ソンブルイユ
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 ウエダ ナツミ	コスモフーズ株式会社
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 ヒラヤマ エイジ	名鉄協商株式会社