

大人の<パン朝食>が、ワンランクアップ！ 朝の食卓を“はなやか”にする、フランス生まれのフレッシュチーズ 「ブルサン プレーン」3月1日(水)新発売

パンとベストマッチ！ 雪解けのようになめらかな口どけ

ベル ジャパン株式会社(所在地:東京都港区/代表取締役 大高 寛/本社:フロマジェリー・ベル社、フランス)は、フランス生まれのフレッシュチーズ「ブルサン」より大人に向けた上質な朝食チーズ「ブルサン プレーン」を 2017 年 3 月 1 日(水)より、スーパーマーケット、チーズ専門店、輸入食品スーパー、百貨店にて新発売いたします。また発売に合わせて、フランス・パリを中心に展開する料理教育機関「ル・コルドン・ブルー」運営のカフェ「カフェ ル・コルドン・ブルー」とタイアップを行い、4 月 14 日(金)から 5 月 14 日(日)まで 4 種類のブルサンを使用した期間限定メニューをご提供いたします。



新鮮なミルクのコクが、そのまま！

パンの味わいアップ、バゲットとあわせて週末の朝食をちょっと“はなやか”に

フランスでは、「ブルサンを知らないフランス人はいない。」といわれるほど、家庭の食卓に定着しているブルサン。その魅力は、フレッシュチーズならではのミルク感あふれるチーズの味わいと厳選された素材の豊かな香り、なめらかな口どけ、そしてほろほろとした独特の食感です。その食感は、本体を加熱せず冷却した状態のままアルミの“銀のドレス”で包装するという、ユニークな製法により実現いたしました。

2014 年 9 月より国内製造を開始し、鮮度が美味しさを左右するフレッシュチーズのさらなる魅力作りにこだわったブルサン。今回発売する「プレーン」は、国内の新鮮なミルクのコクを最大限に引き出し、濃厚でクリーミーな味に仕上がっています。その独特のなめらかな口どけと、どなたにも好まれるプレーン味は、パンとの相性抜群。シンプルな「プレーン」は、トッピングのアレンジ相手を選ばず、アイデア次第で簡単に“はなやか”な朝の食卓を演出します。多忙な毎日を送る中、週末のパン朝食にはバゲットを選んで、いつもより少しランクアップしてゆとりある時間を過ごしたい…そんな大人の女性に特におすすめです。

需要拡大中の「チーズとパン」、朝食メニューもますますポピュラーに!?

2016 年に農林水産省が発表した「平成 27 年度チーズの需給表」によると、日本のチーズの総消費量は、前年度を上回る 320,519 トン(前年度比+7.5%増)^{※1}。また、家計調査(総務省統計局)によれば、2011 年に国内の穀類消費支出における「米」と「パン」のシェアが逆転^{※2}して、「パン」が 1 位になり、パン需要が高まりを見せていることがわかります。米に代わり、今や「主食」の中心となったパン。双方の人気も相まって、「パン+チーズ」の朝食は日本の食卓に定着しつつあるといえるでしょう。

そのような市場を背景とし、毎日の生活の中でも特に食卓においてシンプルで良いものを選びたいという大人の女性に向け、パンとのベストマッチを生む「ブルサン プレーン」をご提案いたします。

※1 出典農林水産省「平成 27 年度チーズの需給表」(http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/cheese_zyukyuu/)

※2 出典家計調査結果(総務省統計局)より算出 (<http://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/#time>)

【商品概要】

	商品名	内容量	希望小売価格	フレーバー
	ブルサン プレーン	100g	オープン価格	プレーン

フレンチトースト、オープンサンド、サラダ…「ブルサン プレーン」朝食レシピを公開

ベル ジャパンでは、「ブルサン プレーン」が活きる多彩な朝食レシピをご提案いたします。「ブルサンプレーンとフルーツのフレンチトースト」や「ブルサンプレーンの地中海風サラダ」など、簡単なアレンジレシピを順次ウェブサイトにて公開していきます。大人の朝をワンランクアップさせる朝食メニューをぜひご利用ください。(3/1～ウェブサイトに掲載開始予定)

URL: <http://www.bel-japon.com/belrecipe/boursin.html>

※「ブルサン」他フレーバーのレシピも多数ご用意しています。



この春「ル・コルドン・ブルー」で味わう、「ブルサン期間限定メニュー」

ベル ジャパンでは、「ル・コルドン・ブルー・ジャパン」が運営、東京校 1F 併設カフェ「カフェ ル・コルドン・ブルー」とのタイアップを 4 月 14 日(金)～5 月 14 日(日)まで行います。ブルサン ガーリック&ハーブを使ったロワイヤン鰯のラビオリなど、4 種類のブルサンを使用した期間限定メニューをご提供いたします。

※メニューは材料の調達などにより変更になる場合もございます。

店舗名: カフェ ル・コルドン・ブルー

住所: 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 28-13 Roob1

電話番号: 03-5457-2407

営業時間: 10:00-19:00(L.O.18:30)

定休日: 月曜、年末年始、お盆

URL: <https://www.cordonbleu.edu/japan/cafe-la-boutique/ja>



【フレッシュチーズ「ブルサン」とは】

「ブルサン」は 1963 年、フランスのノルマンディ地方のチーズ職人、フランソワ・ブルサンの手によって生み出されました。新鮮なフレッシュチーズにガーリックやハーブを混ぜ、そのまま加熱をせずにアルミ包装するという独自の製法により、香り豊かなチーズを作り出すことに成功しました。誕生から約半世紀を経た現在では、フランス本国を始め世界 35 ヶ国で親しまれています。

厳選されたハーブや香辛料の豊かな香りと、フレッシュなチーズの味わいと絶妙なバランス。そして独特のほろほろとした食感と口に入れるとふわっと溶けるようななめらかな口どけが「ブルサン」の特長です。

その豊かな風味と味わいは、ワインやシャンパンなどのお酒との相性も抜群。日々の生活の中に贅沢なひとときをもたらしてくれるご褒美チーズです。



ブルサン ガーリック&ハーブ(100g)

豊かなガーリックの風味とハーブの香りが、フレッシュなチーズの味わいと絶妙なバランスで合わさり、濃厚かつ洗練された味に仕上がっています。ブルサンの原点でもあるフレーバーです。



ブルサン ペッパー(100g)

ピリッとしたペッパー(コショウ)の刺激が特徴的なフレーバー。鮮烈な香辛料の刺激と、フレッシュなチーズの味わいのコントラストは、シンプルながらも後を引く美味しさです。



ブルサン クランベリー(100g)

なめらかな口どけのチーズと甘酸っぱいクランベリーのハーモニーとペッパーがアクセント。若々しく果実味にあふれた赤ワインはもちろん、コーヒーや紅茶ともぴったり！フレッシュでプレミアムなご褒美チーズです。

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

商品に関する一般消費者のお問い合わせ先：ベル ジャパンお客様相談室

TEL:0120-914-263 月曜日～金曜日:9:30～17:30(祝日を除く)

報道関係者お問い合わせ先：トレンダーズ株式会社 担当:海野(うんの)

TEL:03-5774-8871/FAX:03-5774-8872/mail:press@trenders.co.jp