



第16回 キリ® クリームチーズコンクール 開催 応募作品 募集スタート 17年ぶりに「パン部門」が復活

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」の業務用商品を販売する、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：アイテキユルドゥズ／本社：東京都港区南青山）の両社は、製菓、製パン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16回 キリ クリームチーズコンクール」を開催いたします。

第16回目を迎える「キリ クリームチーズコンクール」は、これまで延べ4,268名、4,723作品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、我が国のスイーツ界でも最大級の規模とそのレベルの高さで知られております。

17年ぶり「パン部門」を設立

今回のコンクールでは「生菓子部門」「ファクトリー部門」に加え、17年ぶりに復活した「パン部門（旧ベーカリー部門）」の3部門で競われます。いずれの部門も『「キリ クリームチーズ」の味がよく出ていること』を重要な審査基準となります。

各部門の最優秀賞受賞者には、副賞として30万円分の旅行券を贈呈いたします。また、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」認定ロゴを贈呈いたします。

「キリ® クリームチーズ」の可能性を広げる作品を期待

「キリ クリームチーズ」はパティスリーやブーランジェリーなどプロフェッショナルの皆様から絶大な信頼を得ているだけでなく、現在では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」を使った商品が販売され、消費者にも認知が広がっています。

今大会でも魅力的な受賞作品が多くの店頭に並び、より多くの皆さまに「キリ クリームチーズ」をご愛顧いただけるような素敵な作品を期待しております。

私どもは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「キリ クリームチーズコンクール」を通じて、「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共に、業界の活性化と次世代の育成に貢献して参ります。

各界のトップシェフによる審査

審査は書類審査で選ばれた各部門5作品が、9月30日に行われる最終審査（実技・試食）にて、各部門ごとに「最優秀賞」「銀賞」「銅賞」が選ばれます。審査は、製菓・製パン業界のトップシェフ5名の皆様に担っていただきます。

- 横田 秀夫シェフ（菓子工房オークウッド 代表取締役/内海会代表）
- 木山 寛シェフ（ラ・パティスリー・ジョエル オーナーシェフ/
ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン代表）
- 安倍 竜三シェフ（ブーランジェリー パリゴ シェフ/
一般社団法人 レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン会長）
- 松田 武司シェフ（スターバックス コーヒー ジャパン株式会社/プリンチ® ヘッドシェフ）
- 徳永 純司シェフ（エキープル 代表取締役）

徳永純司シェフは第8回大会アシェット部門で銀賞を受賞されており、「キリ クリームチーズコンクール」に所縁のあるシェフの一人としてもご参加いただけます。



第15回 表彰式



第15回 実技審査風景



第15回 生菓子部門 最優秀賞受賞作品

<第16回 キリ® クリームチーズコンクール 概要>

■募集部門

A. 生菓子部門 B. パン部門 C. ファクトリー部門

■応募資格

【生菓子部門】 お菓자에携わる全てのプロフェッショナルの方

【パン部門】 パンに携わる全てのプロフェッショナルの方

【ファクトリー部門】 製菓製パンメーカー・CVSベンダーなどの企業関係者の方

※1人あたりの応募作品数は、各部門2点までとします。複数の部門に応募いただけますが、代理人による応募は無効とします。

■応募方法

専用の応募用紙、またはアルカンのWEBサイト (<https://www.arcane.co.jp/kiri-contest/>) からダウンロードしたファイルに、所定の項目を記入し、作品の全体とカット断面の写真を貼付して（断面はイラストでも可）郵送してください。

■応募締切

2025年7月22日（火） <必着>

■書類審査（第1次審査）

応募作品の中から各部門5作品を書類審査通過作品として選出します。

■最終審査

日程：2025年9月30日（火）

会場：日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛）

※生菓子部門は実技審査・試食審査・プレゼンテーションを行っていただきます。

※パン部門、ファクトリー部門は当日、完成した作品を最終審査会場にお持ちいただき、試食審査・プレゼンテーションを行っていただきます。

■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

※最優秀賞受賞者には旅行券30万円分を贈呈します。

※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」認定ロゴを贈呈します。

■作品の権利について

第1次審査通過作品の画像・出版物、ルセット及び製品化における著作権使用权については、主催者に帰属するものとします。

また、場合により作品が第三者で製造される可能性がございますことご了承ください。

■その他

※受賞作品は後日、ベル ジャパン及びアルカンのWEBサイト、パンフレットなどを通じて多くの方にご紹介させていただきます。

※コンクールの広報活動の為、審査の様子、作品が各種メディアなど、あらゆる媒体で公開されることがございます。

■応募用紙の送付先・問い合わせ先

〒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

株式会社アルカン「キリ クリームチーズコンクール」係

TEL：03-6861-6106 メール：kiri@arcane-jp.com（受付時間10～17時 土日祝除く）

■「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／一般社団法人 日本パン工業会／全日本パン協同組合連合会

■協力

日本菓子専門学校

株式会社アルカン（高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売）

■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 ■代表取締役社長: 檜垣 周作 ■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バイオニアとして世界中から選り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、グロッサリーなど約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 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 ■代表取締役社長: 檜垣 周作 ■事業内容: 乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 ■HP <https://j-fla.com>

「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 Mail saito@fandr.co.jp

「本件に関するお問い合わせ」
株式会社アルカン/プロモーション課
Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com