NEWS RELEASE



2024年6月18日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス



"BAGEL & BAGEL × Kiri Café"6 月 24 日(月)にグランドメニューをリニューアル!3種類の「クリーミーバスクチーズケーキ」や、

BAGEL & BAGEL

『王子サーモン』を使用したベーグルサンドイッチが新たに登場します。

株式会社 JFLA ホールディングスの子会社である株式会社アルテゴが運営する「BAGEL & BAGEL」は、ベル ジャポン株式会社 (本社:東京都港区 代表取締役: Aytekin Yildiz (アイテキン ユルドゥズ)のブランド「キリ」と協働で展開するコラボレーションカフェ「BAGEL & BAGEL × Kiri Café」のグランドメニューを 6月 24日(月)にリニューアルいたします。



「キリ」を贅沢に使った3種類のチーズケーキ「クリーミーバスクチーズケーキ」や、日本のスモークサーモンのパイオニアである『王子サーモン』を使用したベーグルサンドイッチも新たに加わります。またメニューのリニューアルに合わせ、新メニューの無料サンプリングを、7月12日(金)~14日(日)まで、JR恵比寿駅前で実施いたします。

■特徴の異なる3種類のサーモンで体験するNYの伝統的なベーグルサンドイッチ



今回のリニューアルで新たに追加されたのは、日本のスモークサーモンのパイオニア『王子サーモン』を使用したベーグルサンドイッチです。特徴の異なる 3 種類のサーモンで体験する NY の伝統的なベーグルサンドイッチ【BAGEL & LOX(ベーグル・アンド・ロックス)】はここでしか味わえません。

また、サーモンに合わせるクリームチーズや、バンズのベーグルもお選びいただけますので、 自分だけのオリジナルロックスサンドイッチをお楽しみください。

■サーモン&クリームチーズサンドイッチ 税込 1,045 円~

<チリ産 サーモントラウト>

サーモンの中でもオールマイティーなチリ産トラウトサーモン。ほど良い脂乗りと鮮やかなオレンジ色が特徴のマイルドテイスト。脂が控えめでさっぱりとした味わいがあります。

<ロシア産 紅鮭厚切り(王子サーモン)>

最高グレードの天然紅鮭は「抗酸化の王様」と呼ばれるアスタキサンチンを蓄えた深紅の身色。天然ならではの程よい脂のりと鮭のコクを、王子サーモン伝統の製法で凝縮し食べ応えのある厚切りスライスに仕立てました。

<ノルウェー産 サーモントラウト (王子サーモン) >

高品質なノルウェー産サーモントラウトの中でも更に良質なサーモンを低温長時間熟成で本来の旨味を凝縮させました。表面が飴色にひかるスモークスキンが美味しさの秘訣。身がほどよくしまり甘くジューシーな味わいです。

王子サ-モン

Since 1967

【王子サーモンとは】

王子サーモンは日本のスモークサーモンのパイオニアです。創業以来、50年間にわたり原料の吟味と徹底した衛生管理を貫くことで、美味しさにこだわった本物のスモークサーモンを日本全国にお届けしています。

■メニュー情報

6 月~8 月に登場するシーズナルフレーバー は甘ずっぱく爽やかなレッドグレープフルー ツです。



<キリ クリーミーチーズソフトクリーム ・レッドグレープフルーツ・>

キリを使用したなめらかな口どけのソフトクリームに、レッドグレープフルーツソースを添えました。キリのクリーミーさに爽やかなレッドグレープフルーツソースが重なる、満足感の高い味わいです。

税込 580 円



<キリ クリーミーチーズフラッペ ・レッドグレープフルーツ・>

フラッペ部分とホイップクリーム部分の両方に、贅沢にキリを使用したひんやりクリーミーなフラッペ。レッドグレープフルーツソースがアクセントとなり、甘ずっぱさとクリーミーさのバランスが絶妙です。

税込 750 円



<クリームチーズサンド -レッドグレープフルーツ->

ほろ苦さと甘さの絶妙なバランスのレッド グレープフルーツソースを練り込んだジュ ーシーで果実感にあふれた季節限定のクリ ームチーズです。

税込 638 円



<クリーミーバスクチーズケーキ> キリの風味を引き出すため、あえて高温で 焼かず、限界まで火加減を調整しました。 パリッとした表面となめらかな中身の2層 をお楽しみください。

税込 693 円



<スパイスチャイチーズケーキ> キリの滑らかな乳味にスパイシーなチャイ を合わせました。絶妙なバランスの味わい です。

税込 693 円



<リッチ抹茶チーズケーキ> キリのなめらかな乳味に抹茶をバランス良 く合わせたバスクチーズです。抹茶と乳味 のハーモニーを味わいください。

税込 693 円



■ "ぺりっ"とキリ®を楽しむ!数量限定無料サンプリングを実施

グランドメニューをリニューアルにともない、新メニューをお試しいただける数量限定無料サンプリングを実施します。「キリ クリーミーポーション」の包み紙をイメージしたうちわ型のサンプリング券「キリ "ぺりっ"とうちわ」を、7月12日(金)~7月14日(日)の3日間限定で、JR恵比寿駅西口前で配布。

包み紙をめくる感覚でうちわのシール部分をめくっていただくと、新メニューの「キリ クリーミーチーズソフト」、「キリ クリーミーチーズフラッペ - レッドグレープフルーツ - 」、「レッドグレープフルーツディップ (ベーグル付き)」のいずれかを無料でもらえるサンプリング券になっています。サンプリング券は、7月12日(金)~8月18日(日)まで、BAGEL & BAGEL × Kiri Caféにて、商品と交換することができます。

さらに、商品交換時にLINE 公式アカウント「BAGEL&BEGEL」を友達追加すると、次回ご来店時に使えるクーポン券をプレゼントいたします。梅雨のジメジメした季節、"ペりっ"と「キリ」をめくる感覚を楽しみながら、「キリ」を使ったさわやかな新メニューをお楽しみください。

■キリ "ぺりっ" とうちわ (サンプリング券) 配布日時:7月12日(金)~7月14日(日)

■サンプリング券配布場所: JR 恵比寿駅西口前

■商品交換期間:7月12日(金)~8月18日(日)まで

■交換場所: BAGEL & BAGEL × Kiri Café 住所:〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1丁目2-7 恵比寿 UK ビル 1F

※おひとり様一回限りとなります。

※予定数量に達し次第、終了となります。



■BAGEL & BAGEL × Kiri Café 店舗概要

正式名称: BAGEL & BAGEL × Kiri Café

(日本語表記:ベーグルベーグル×キリカフェ)

住所: 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-2-7

恵比寿 UK ビル 1F

営業時間:10:00~21:00(L.0.20:30)

座席数:26席

電話番号:03-3461-3081



■BAGEL & BAGEL について

ベーグルは、小麦、水、練り込み素材等のシンプルな材料から出来ています(プレーン)。 北米を主産地とした厳選された小麦を使用していますので、噛むほどに口中に広がるうま みとほのかな甘さのハーモニーが楽しめます。また、一般的なベーグルはハードタイプです が、BAGEL & BAGEL のベーグルは独自の製法でつくられており、その食感は"しっとり&も ちもち"。お子様でも食べやすく、時間が経っても硬くなりにくいのが特徴です。

■キリ*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。

■株式会社アルテゴについて

本社所在地:東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング

代表取締役社長:檜垣周作

事業内容:ベーグル、焼き菓子の製造、販売並びにこれらの商品を使用した飲食店舗の直営

事業及びFC事業、カフェ、パブ業態の直営事業

URL : https://altego. jp

店舗数 73 店舗 (2024年3月31日現在)

(BAGEL & BAGEL 30 店舗、MOMI&TOY'S 35 店舗、瑪蜜黛 (モミトイ) 3 店舗、他 5 店舗)

■株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地:東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目 5 番 6 号 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

URL : https://j-fla.com

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アルテゴ 担当 安川

TEL: 03-4586-1114 FAX: 03-4586-1119

MAIL: yasukawa_masahiro@altego.jp URL: https://altego.jp