

**日本酒の祭典「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」限定
AU GAMIN DE TOKIO・木下威征シェフとのコラボレーションが実現！
「ブルサン 黒トリュフ塩」を贅沢に使用した日本酒のペアリングメニューが登場
NIHONMONO おつまみ&スイーツにて数量限定販売**

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））のフランス生まれ北海道育ちのフレッシュチーズ「ブルサン」は、2025 年 4 月 18 日(金)～29 日(火・祝)までの 12 日間、東京の六本木ヒルズアリーナにて開催される日本最大級の日本酒イベント「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」内のNIHONMONO おつまみ&スイーツにて、東京・恵比寿のビストロフレンチ・AU GAMIN DE TOKIO でオーナーシェフを務める木下威征（きのした たけまさ）氏考案の【ブルサン 黒トリュフ塩 フレッシュトマトと生ハムと共に】を数量限定で販売いたします。



※写真はソースなしのものです。

※バルサミコソース or バジルソースをお選びいただけます。

「ブルサン」は、フレッシュチーズならではのミルク感あふれる濃厚なチーズの味わいと、厳選されたハーブや香辛料などの豊かな香り、なめらかな口どけ、そしてほろほろとした独特の食感が特長。フランスでは、「ブルサンを知らないフランス人はいない」と言われるほど、家庭の食卓に定着しているチーズです。今回、AU GAMIN DE TOKIO オーナーシェフ・木下威征氏考案のコラボメニュー【ブルサン 黒トリュフ塩 フレッシュトマトと生ハムと共に】で使用するフレーバーは「ブルサン 黒トリュフ塩」となっており、ブルサンから約 1 年半ぶりとなる新フレーバーとなっております。

「黒トリュフ塩」は、イタリアの老舗トリュフブランド「SATINO TARTUFI」社*の黒トリュフ塩を使用。ブルサンチーズの濃厚さはそのままに、トリュフの香りが絶妙に調和された、自宅で簡単に特別な日を演出できる“大人のためのご褒美チーズ”です。「大切な人との特別な記念日」、「ちょっと贅沢したいときのご褒美」、「いつものレシピをグレードアップさせたい」など、様々な喫食シーンで活躍します。特別な日の食卓を一層華やかに彩り、いつもの食卓をグレードアップさせてくれ、今回のコラボメニューに限らず、クッカーやバゲット、パスタのソース、サラダに添えるだけなどアレンジは無限大です。

*「SABATINO TARTUFI」社について



1911 年にイタリア ウンブリア州に誕生した老舗トリュフブランドとして、ヨーロッパを始め世界 60 カ国以上に輸出。SABATINO 商品は伝統的なレシピを守りつつ、HACCP、イギリス BRC 認可を受けた工場にて、最新テクノロジーを用いて注意深くコントロールされた環境で行われ、全ての商品は、化学合成保存料、化学合成着色料、遺伝子組み換え食品不使用。

木下威征氏考案／CRAFT SAKE WEEK 限定メニュー概要

■レシピ名：ブルサン 黒トリュフ塩 フレッシュトマトと生ハムと共に

(以下、レシピ詳細を記載。なお、☆はクリーム 3 個分のレシピとなります。)

- *ブルサン 黒トリュフ塩 (1 個) ☆
- *生クリーム (大さじ 3) ☆
- *マヨネーズ (大さじ 1/2) ☆
- *ミニトマト (1/2 個)
- *生ハム (1/3 枚)
- *バルサミコソース or バジルソース

- ①ブルサン 黒トリュフ塩・生クリーム・マヨネーズをミキサーにかけ、中のクリームを作成
- ②クリームを絞り袋に入れて、シュー生地の上に絞る
- ③生ハムを 1/3 枚トッピング
- ④カットしたミニトマトを添える
- ⑤最後にバルサミコソース or バジルソースをお好みで上から少しかけて完成



日 時：2025 年 4 月 18 日(金)～29 日(火・祝) / 各日 12:00～21:00

場 所：CRAFT SAKE WEEK 2024 at ROPPONGI HILLS NIHONMONO おつまみ&スイーツ
(東京都港区六本木 6 丁目 9-1 六本木ヒルズアリーナ)

料 金：CRAFT SAKE WEEK 専用コイン 3 枚

URL：<https://craftsakeweek.com/>

■ GAMIN グループ オーナーシェフ 木下 威征 (きのした たけまさ) 氏プロフィール



1972 年生まれ、東京都出身。辻調理師専門学校を首席で卒業後、フランスにて修行し研鑽を積む。帰国後は人気レストランの料理長などを経て 2008 年に独立、「AU GAMIN DE TOKIO (オー・ギャマン・ド・トキオ)」を開店。その後都内中心部にレストランのグループ店舗を展開するほか、メディアにも多数出演。レシピ考案の引き出しの多さから食のプロデュースから地方支援業務まで、幅広い分野で活躍中です。現在は沖縄・宮古島で 5 室限定のプール付き上質なプライベートヴィラ「Grand Bleu Gamin (グラン・ブルー・ギャマン)」の現地で腕を振るいつつ、毎月定期的に TV 出演・取材対応等にて東京と宮古島を忙しく移動する中、様々な案件に注力している。また 2026 年にマルタ島にて海外出店予定。

■ブルサンについて

「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。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約 35 ヶ国で親しまれています。濃厚でリッチな味わい、厳選されたハーブや香辛料の豊かな香りとフレッシュチーズの味わいとの絶妙なバランス。そして独特のほろほろとした食感となめらかな口どけが「ブルサン」の特長です。

URL : <https://www.bel-japon.com/boursin/>

Instagram : https://www.instagram.com/boursin_jp/

X : https://x.com/boursin_jp/

■会社概要

商号：ベル ジャポン株式会社 代表取締役 Aytakin 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/>

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

ベル ジャポン PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：草井(070-1346-8513)、石黒、櫛田／Mail: bel-japon@ssu.co.jp