PRESS RELEASE / キル フェ ボン 35周年フェア　—　これまでも、これからも。

35e anniversaire — 2026.10.16 fri → 11.15 sun

35年分の「ありがとう」の想いを込めて edenworksとのコラボレーションタルトほか限定タルト3種と イラストレーター塩川いづみさん描き下ろしの記念イラストを あしらった限定グッズ7品

タルト専門店「キル フェ ボン」を運営するキルフェボン株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：石川智哉）は、2026年10月31日（土）に創業35周年を迎えることを記念し、10月16日（金）から11月15日（日）まで、全12店舗にて「キル フェ ボン 35周年フェア」を開催いたします。

本フェアでは、フラワークリエイター篠崎恵美さんが主宰する「edenworks」とのコラボレーションタルト「Qu'il fait bon. × edenworks『A Garden Eternal』」をはじめ、「アップルパイのタルト」「熊本県産『利平栗』のモンブランタルト」の限定タルト3種を全店で販売。さらに、イラストレーター塩川いづみさん描き下ろしの記念イラストをあしらった、35周年限定グッズ7品をご用意。1888年より続く織物づくりの系譜「倉敷帆布」、パリ1区発のバッグブランド「Brigitte Tanaka」、料理家・渡辺有子さんがディレクターを務める「FOOD FOR THOUGHT」とともに手がけました。キル フェ ボン グランメゾン銀座では、edenworksによる"ずっと続いていく庭 — A Garden Eternal —"をテーマとした特別店内装飾も実施いたします。

1991年の創業以来、お客様の特別な瞬間を宝石のようなタルトでお迎えしたいという想いを、ひとりひとりのアソシエの手でつないできました。これまでの歩みと感謝を込めた、35周年ならではの秋をお楽しみください。

Qu'il fait bon
35e anniversaire 10.16 fri — 11.15 sun

「キル フェ ボン 35周年フェア」　期間：10月16日（金）～11月15日（日）／全12店舗
創業日：1991年10月31日（2026年10月31日で創業35周年）
※一部のグッズ・企画は対象店舗限定です。詳細は次ページ以降をご覧ください。

35周年限定タルト 3種

※価格はすべて税込（軽減税率8%）。カフェ店内でのご飲食時は税率が異なります。

花束を贈るように、35年分の感謝をタルトに。

edenworksとのコラボレーションタルトをはじめ、35周年を彩る限定タルト3種

フラワークリエイターとのコラボレーション　キル フェ ボン初挑戦の製法　“栗の王様”利平栗

花束を、そのままタルトに。edenworksとのコラボレーション

Qu'il fait bon. × edenworks
「A Garden Eternal」

edenworksがキル フェ ボンをイメージして制作したフラワーアレンジメント「ずっと続いていく庭 ― A Garden Eternal ―」を、パティシエがタルトで表現。「キャラメルポワール」をテーマに、ムースリーヌとキャラメルムースにみずみずしいフルーツを合わせました。赤いリンゴは、厚さを1mmにするか2mmにするか、重ねる枚数まで何度も試作した自信作。「感謝」の花言葉をもつ花々に、お客様への35年分の感謝を込めています。

piece ￥1,730 / whole（25cm）￥17,300
販売期間：10月16日（金）～11月15日（日）予定
販売店舗：全12店舗

キル フェ ボン初挑戦の「逆さ折りパイ」を採用

「アップルパイのタルト」

ベースには、バターが生地の一番外側にくるため高い技術と温度管理が必要な「フィユタージュ・アンヴェルセ（逆さ折りパイ）」をキル フェ ボンで初めて採用。重くなりがちなアップルパイを、ほろほろとほどける軽やかな食感に仕上げました。誰もが安心して味わえるよう、好みの分かれるシナモンはあえて外しています。

piece ￥1,310 / whole（25cm）￥13,100
販売期間：10月16日（金）～11月15日（日）予定
販売店舗：全12店舗

“栗の王様”利平栗を、ひとつの栗から5通りに

「熊本県産『利平栗』のモンブランタルト」

甘みが強く粒が大きいことから「栗の王様」とも称される利平栗を、生地・ペースト・ムース・クリーム・蒸し栗の5通りに姿を変えて重ねました。大きめの蒸し栗が栗本来の風味を鮮やかに伝え、クリームにはディロンラムを合わせて香り高く奥行きのある味わいに。ブリゼ生地との組み合わせで、しっかりとした食べ応えも楽しめます。

piece ￥2,220 / whole（25cm）￥26,640
販売期間：10月16日（金）～11月15日（日）予定
販売店舗：全12店舗

35周年限定グッズ

※価格は税込。ダクワーズ単品は軽減税率8%、その他は10%。

タルトを選ぶ時間から、味わうひとときまで。

ご自宅でもキル フェ ボンを楽しんでいただける、35周年限定グッズ7品

キル フェ ボン初のトート＆食器　倉敷帆布　Brigitte Tanaka　FOOD FOR THOUGHT

イラストレーター・塩川いづみさん描き下ろし　35周年記念イラスト

タルトの枠の中に、キル フェ ボンらしいみずみずしい果実たちを描いた35周年限定イラスト。よく見るとブドウの粒の中に、そっと「35」が隠れています。「特別な時間の後も、日常の中でキル フェ ボンを感じてほしい」という想いから、フェアの後も暮らしの中で楽しめるグッズに仕立てました。

創業当時の“手押しスタンプ”から生まれた、35周年パッケージ
「35e Anniversaire ダクワーズ 6個入り」

メレンゲとアーモンド粉を使って焼き上げた生地にクリームを挟んだ、フランスの伝統菓子ダクワーズ。2019年まで販売していたダクワーズを、35周年を機に期間限定で復活させました。塩川いづみさんらしいタッチで、長年愛され続ける「季節のフルーツタルト」をモチーフにしたデザインパッケージは、創業当時ショッピングバッグのロゴを1つ1つ手でスタンプしていた頃のエピソードから着想。1色では単調なので2色を半分ずつ押した結果、同じ仕上がりはひとつとしてなかったという、当時の様子を表現しています。

販売数量：1,300個
￥2,991　販売開始：10月16日（金）
販売店舗：全12店舗＋オンラインストア

『倉敷帆布』が手がけた、キルフェボン初のトートバッグ
「35e Anniversaire 倉敷帆布トート・ダクワーズ6個入り」

1888年に始まる織物づくりをルーツとする「倉敷帆布」の生地を用い、職人の技で仕立てた、キル フェ ボン初となるトートバッグ。上質な帆布ならではの丈夫さを生かし、普段使いできる大きさに仕立てました。塩川いづみさんらしいタッチの、キル フェ ボンを象徴する、彩り豊かなフルーツが並ぶ「季節のフルーツタルト」をモチーフにしたデザイン。色はニュアンスカラーのオイスターシルバー、ポイントになるベンガラレッド、大人の青のトワイライトブルーです。

サイズ：縦20.5×横31.0×マチ11.0cm　販売数量：オイスターシルバー800点、ベンガラレッド・トワイライトブルー 各200点
各￥8,778　販売開始：10月16日（金）
販売店舗：オイスターシルバー…全12店舗＋オンラインストア
ベンガラレッド・トワイライトブルー…キル フェ ボン静岡・キル フェ ボン グランメゾン銀座・キル フェ ボン青山・キル フェ ボン グランフロント大阪店＋オンラインストア

35周年限定グッズ

※価格は税込（標準税率10%）。

「FOOD FOR THOUGHT」とつくる、キル フェ ボン初の食器
「35e Anniversaire カフェオレボウル」

キル フェ ボンが初めて展開する食器、カフェオレボウル。フランスの古手のカフェオレボウルをもとに、日本の食卓で使いやすいように仕上げました。白無地で薄手、やわらかな手触りと美しいくびれが特徴です。国産の一番白色度が高いグレードの素地を選び、轆轤屋、くびれを手で削るカンナ職人、施釉職人、焼成、上絵、再焼成、削りと、多くの職人の手を経て作られています。塩川いづみさんらしいタッチで、長年愛され続ける「季節のフルーツタルト」をモチーフにしたデザインで、釉薬も調合してもらったオリジナルです。ボウルにはブランドカラーのロゴを添えました。このボウルで、ご自宅でゆったりとした時間を過ごしていただきたいという思いを込めました。

サイズ：口径約13.5×高さ約8cm／容量約450ml　電子レンジ・食洗機対応　販売数量：300点

￥5,995　販売開始：10月16日（金）

販売店舗：キル フェ ボン静岡・キル フェ ボン グランメゾン銀座・キル フェ ボン青山・キル フェ ボン グランフロント大阪店＋オンラインストア

渡辺有子さん愛用のブロカントを手本にした日本製磁器
「35e Anniversaire オーバルプレート」

カフェオレボウルに続く、キル フェ ボン食器シリーズのオーバルプレート。1800年代後半～1900年代前半のフランスのブロカントのオーバルプレートをベースに、日本の食卓にそっと寄り添う、薄さ・手取り・フォルムに仕上げました。職人が一つ一つ手で施釉し、手作りならではの味わいを生かしています。塩川いづみさんらしいタッチで、長年愛され続ける「季節のフルーツタルト」をモチーフにしたデザイン。プレートにはブランドカラーのロゴをあしらいました。カットケーキを食べるのにちょうどいい大きさです。

サイズ：長辺約21.7×短辺約15.5×高さ約2.5cm（日本製）　電子レンジ・食洗機対応　販売数量：300点

￥5,995　販売開始：10月16日（金）

販売店舗：キル フェ ボン静岡・キル フェ ボン グランメゾン銀座・キル フェ ボン青山・キル フェ ボン グランフロント大阪店＋オンラインストア

パリ1区発「Brigitte Tanaka」×塩川いづみさん、200点限定
「35e Anniversaire Brigitte Tanaka オーガンジーバッグ」

パリジェンヌに人気の「Brigitte Tanaka」のオーガンジーバッグ。プラスチックバッグのない暮らしを提案するエコロジー理念から生まれたブランドで、フランス人ブリジット・ジラウディさんと日本人田中千恵子さんのデュオが手がけています。イラストレーター塩川いづみさんにより、表面にはタルトとタルト製造に使用する道具を、裏面にはケーキ箱に敷くキル フェ ボンオリジナルのグラシン紙柄を刺繍し、表にほんのり透けて見える仕様にデザイン。刺繍の色には、ブランドカラーであるブルーを使用しています。サステナブルなこのバッグを持って、またキル フェ ボンに遊びに来てほしい、そんな思いを込めました。

サイズ：高さ約38×横約27×マチ約12cm　素材：ナイロン100%（刺繍部分 ポリエステル100%）　販売数量：200点

￥13,200　販売開始：11月下旬予定

販売店舗：キル フェ ボン静岡・キル フェ ボン グランメゾン銀座・キル フェ ボン青山・キル フェ ボン グランフロント大阪店＋オンラインストア

35周年限定グッズ

※価格は税込（標準税率10%）。

今しか手に入らない、35周年記念イラストの限定デザインカード
「35周年限定デザイン チャージギフトカード」

塩川いづみさんに描いていただいたタルトの形がモチーフの35周年記念イラストをあしらい、さまざまなギフトシーンになじむ洗練されたデザインに仕上げました。

オンラインストアでは3,000円以上30,000円まで（1,000円単位）チャージ可能

￥1,000～　販売開始：10月16日（金）
販売店舗：全12店舗＋オンラインストア

クラフト感のあるおなじみのバッグが、35周年だけの白に
「35周年限定ショッピングバッグ」

35周年記念イラストをあしらい、キル フェ ボンブルーをよりクリーンに見せる白の地を選ぶことで新鮮な印象に仕上げました。持ち手はキル フェ ボンブルーと白を引き締める同系色、ネイビーを選びました。

サイズ：全5種類

￥11～55　販売開始：10月16日（金）
販売店舗：全12店舗＋オンラインストア

35周年記念企画

edenworksによる特別店内装飾（キル フェ ボン グランメゾン銀座限定）

10月16日（金）より、キル フェ ボン グランメゾン銀座では、edenworksによる特別な店内装飾を実施いたします。テーマは、コラボレーションタルトと同じく"ずっと続いていく庭 — A Garden Eternal —"。完成された一瞬の美しさではなく、種がこぼれ、芽吹き、多様な花々が共生していく"生きている庭"の姿を表現します。光と影が織りなす命のグラデーションは、キル フェ ボンが35年歩んできた道のりと、これからも紡がれていく未来への想いそのもの。花と緑に包まれる空間で、どうぞごゆっくりとお過ごしください。また、キル フェ ボン静岡、キル フェ ボン グランメゾン銀座、キル フェ ボン青山、キル フェ ボン グランフロント大阪店の4店舗では、35周年限定グッズを一か所にまとめたグッズディスプレイを展開します。

（写真）edenworksによる装飾イメージ

35周年ストーリー企画「35年分の、あなたとキル フェ ボンの物語」

「あの日、あなたはどんなタルトを選びましたか？」をテーマに、お客様とキル フェ ボンの35年分の思い出を募集したお客様参加型企画。寄せられたエピソードは文章での紹介に加え、映像化を進めています。アソシエとお客様をつなぐ心温まる動画は、10月後半に公開予定です。

プロフィール

株式会社edenworks

フラワークリエイター篠崎恵美さんが主宰する、花や植物を扱うクリエイティブスタジオ。「花を棄てずに未来に繋げる」を理念に掲げ、花のロスを最大限になくすクリエイションを行う。店内装飾やウィンドウ装花、雑誌、広告、CM、MVなど、花にまつわる創作を幅広く手がけ、2017年にはイタリア・ミラノで紙の花プロジェクト「PAPER EDEN」を発表。アーティストとしても国内外で活動している。

HP：https://edenworks.jp

イラストレーター　塩川いづみ

イラストレーター。長野県生まれ。2006年多摩美術大学グラフィックデザイン学科卒業。広告、書籍、雑誌、プロダクトのイラストレーションを中心に活動するほか、作品の展示発表も行っています。主な作品集に『塩川いづみ作品集　ペン、鉛筆、ひと、動物、植物』（玄光社）、『春と修羅』（torch press）、『One』（パピエラボ）があります。

HP：http://shiokawaizumi.com/

倉敷帆布（くらしきはんぷ）

1888年に始まる織物づくりをルーツとするブランド。瀬戸内海に面した岡山県倉敷市児島は、古くから織物の産地として日本の繊維産業を支えてきた土地。織りから染色まで国内で一貫して手がけられた丈夫な帆布は、日用品からファッション、インテリア、建築まで幅広く使われている。

Brigitte Tanaka（ブリジット タナカ）

フランス人のブリジット・ジラウディ（Brigitte Giraudi）と日本人の田中千恵子によるデュオが、2017年のブランド設立とともにパリ1区にブティックをオープン。日本とフランス、アンティークとコンテンポラリーを組み合わせた独自の視点で、使い捨てのプラスチックバッグなどを長く使えるオーガンジーやナイロンの刺繍バッグへと再解釈。環境への配慮（捨てない文化）と遊び心をデザインに込めている。

FOOD FOR THOUGHT（フードフォーソート）

テーブルにまつわる商品を扱うギャラリー。料理家・渡辺有子がディレクターを務め、「自分がキッチンやテーブルで使いたいもの」を基準にセレクトした作家作品と、自身でプロデュースしたオリジナル商品を中心に展開。千駄ヶ谷のLABでは、テーブルを豊かにするプロフェッショナルやクリエイターを招いたイベントも開催している。店名には“よりよく生きるためのヒント・気づき”という意味が込められている。

キル フェ ボンについて

1991年10月31日に創業し、2026年で35周年を迎えるタルト専門店。オープン以来、四季折々の旬のフルーツや厳選した食材をふんだんに使用したタルトを中心に展開。店内中央の大きなショーケースには、彩り豊かなタルトが常時20種類ほど並ぶ。店名の「キル フェ ボン」は、フランス語で「なんていい陽気なんだろう」という意味。

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ＞　キルフェボン株式会社 広報担当　土井・伊東・春山・川端
TEL：03-5875-0165（平日 9:00～18:00）　FAX：03-6447-2071　E-mail：pr1@quil-fait-bon.com