2026年11月27日発信
キルフェボン株式会社

PRESS RELEASE ／ 【グランメゾン銀座・横浜 限定】 キル フェ ボン初、“冬桃がたり”とミルクプリンのタルト

2026 Winter ／ Store Limited

冬の白桃とミルクプリン、キル フェ ボン初。

初めて取り扱う岡山白桃の極晩生品種“冬桃がたり”で、12月1日（火）から2店舗限定。

「人気の桃を、冬のタルトに。」

イチゴと並ぶ人気を誇る、キル フェ ボンの桃のタルト。毎年夏には桃のフェアを開くほど親しまれてきた桃を、今回初めて冬のタルトでお届けします。

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（代表取締役：石川 智哉）は、**「岡山県産 “冬桃がたり”とミルクプリンのタルト」**を、**2026年12月1日（火）**より、グランメゾン銀座と横浜の2店舗限定にて期間限定で販売いたします。

“冬桃がたり”の取り扱いも今回が初めて。岡山県の白桃のなかで最も旬が遅いといわれるその個性を、ミルクプリンのやさしい味わいとともにタルトに仕立てました。



（写真）岡山県産 “冬桃がたり”とミルクプリンのタルト　ホール（25cm）

01
初めて、冬に桃を
イチゴと並ぶ人気の桃を初めて冬のタルトに。“冬桃がたり”も初の取り扱い。

02
冬に熟す、希少な白桃
春に花をつけ、約240日かけて冬に収穫。樹上で長く熟し、糖度がよくのる。

03
2店舗・18日間限定
グランメゾン銀座・横浜の2店舗のみ。12/1から12/18までの販売。

＜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・佐原・堀
TEL：03-5875-0165（平日 9:00～18:00）　FAX：03-6447-2071　E-mail：sahara@quil-fait-bon.com

商品詳細

商品名　：岡山県産 “冬桃がたり”とミルクプリンのタルト
販売期間　：2026年12月1日（火）～ 12月18日（金） 予定
販売店舗　：キル フェ ボン グランメゾン銀座 ／ キル フェ ボン 横浜（2店舗限定）
価格　：piece 1,890円（税込） ／ whole（25cm）18,900円（税込）
公式サイト　：https://www.quil-fait-bon.com/

※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10%税込価格となります。

このタルトの3つの特長

1.　冬に収穫される、岡山白桃の極晩生品種
春に花をつけてから約240日、樹上でゆっくりと時間をかけて育ち、冬に収穫される希少な白桃。樹上にある期間が長いぶん糖度がよくのり、なめらかな果肉が魅力です。

2.　やさしさの中にコクを感じる、冬仕様のミルクプリン
口どけのよい、コクのあるミルクプリンとホイップクリームのやさしい味わいが、“冬桃がたり”の個性をそっと包みます。

3.　白ワインゼリーと銀色の粉糖で、雪化粧の装いに
タルトの上にきらめく、雪や氷のような輝き。夏の桃とはひと味違う、冬ならではのタルトに仕上げました。



（写真）piece　1,890円（税込）

素材の物語：冬に実る白桃“冬桃がたり”

岡山県の白桃のなかで、最も旬が遅いといわれる極晩生品種。

- **系統名「玄桃」**、2012年に商標登録（JA岡山西）
- **収穫・出荷は例年11月中旬～12月中旬**
- **キル フェ ボンでの取り扱いは今回が初めて**
- **産地**：岡山県（JA晴れの国岡山）

出典：JA晴れの国岡山・岡山県の公表資料

開発担当者コメント

1年前、冬に実るこの希少な白桃“冬桃がたり”に出会いました。キル フェ ボンでとても人気のある桃を使ったタルトを、冬にもお楽しみいただきたい。その想いから開発をスタートしました。冬に向けて、さっぱりと食べやすいだけでなく満足感も感じられるよう、タルトの土台も微調整を重ねて完成させました。夏の桃とはまた違う、冬の桃ならではのおいしさをお楽しみください。

キル フェ ボンについて　1991年10月31日に創業し、2026年で35周年を迎えたタルト専門店。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。