

初春を華やかに彩る個性豊かなイチゴが勢揃い！イチゴの香りが溢れる2週間

2024 VERY STRAWBERRY

開催期間：2024年2月16日(金)～2月29日(木)

キルフェボン株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：糸井 琢弥）は、フルーツタルト専門店「キルフェボン」で、2024年2月16日(金)～2月29日(木)の期間、毎年大人気のイチゴのイベント「2024 VERY STRAWBERRY」を開催いたします。

子どもから大人まで幅広い世代に人気のイチゴ。今年は新作を含む全7種類※のイチゴのタルトが登場いたします。新作の「イチゴとバナナカスタードのタルト～ココナッツ風味～」は、イチゴの甘酸っぱさとバナナカスタードクリームほどよい甘さが口の中に広がります。ココナッツのやさしい風味が心地よい味わいです。

そのほかにも、全国各地から集めた産地・品種にこだわったフレッシュなイチゴがショーケースいっぱいに並びます。



New イチゴとバナナカスタードのタルト
～ココナッツ風味～



3種のベリーとチョコレートのタルト



イチゴと練乳クリームのティラミス

2024 VERY STRAWBERRY 開催概要

- 【開催日程】 2024年2月16日(金)～2月29日(木)
【開催店舗】 キルフェボン全店舗 ※店舗により販売商品は異なります。
(グランメゾン銀座/青山/東京スカイツリータウン・ソラマチ店/東京ドームシティ店/横浜/静岡
浜松/京都/グランフロント大阪店/仙台/福岡)
【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2024_very_strawberry.php
【公式 HP】 <http://www.quil-fait-bon.com/>

<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 伊東・春山

TEL：03-5875-0165 (平日9：30～18：30) FAX：03-6447-2071 E-mail：pr1@quil-fait-bon.com

新作「イチゴとバナナカスタードのタルト〜ココナッツ風味〜」

たっぷりの甘酸っぱいイチゴと、ココナッツ風味のバナナカスタードクリームを合わせた味わい深いタルトです。キャラメリゼしたバナナと、甘く香るココナッツが相性がぴったりです。

【価格】 piece ¥918 / whole(25cm) ¥9,180

「3種のベリーとチョコレートのタルト」

味わいの違う2種類のチョコレートを使用して仕上げたしっとりとしたスフレに、甘酸っぱい3種類のベリーを飾りました。サクリとした食感のタルト生地と、くち溶けの良いクリームとともにお楽しみください。

【価格】 piece ¥918 / whole(25cm) ¥9,180

「イチゴと練乳クリームของティラミス」

練乳をたっぷり加えたマスカルポーネクリームのムースと風味豊かなイチゴ、相性抜群の組み合わせでタルトを作りました。コーンフレーク入りサブレットとその上に散らしたレーズンの食感、甘酸っぱいイチゴジャムとイチゴのミルクムース、それぞれの味わいが重なったオリジナルティラミスです。

【価格】 piece ¥864 / whole(21cm) ¥10,368

「静岡県産 “きらび香”のタルト」

静岡生まれの“きらび香”を使用した、イチゴの華やかな香りいっぱいのタルトをつくりました。サワークリーム入りのカスタードに自家製ジャムを加え、大粒の“きらび香”で飾りました。たっぷりのイチゴとクリームの組み合わせは、何度でも食べたくなる味わいです。

【価格】 piece ¥1,706 / whole(27cm) ¥13,651

「静岡県産 “桃薫(とうくん)”のタルト」

その名の通り、まるで桃のような甘い香りが特徴の“桃薫”。瑞々しい果肉とやさしい甘み、口に頬張るとひろがる桃の香りはこれまでのイチゴのイメージを覆します。その味わいを引き立てるため、カスタードクリームにはたっぷりのクリームを合わせ軽い口当りに。バターをたっぷり使用したパイ生地とともにお楽しみください。

【価格】 piece ¥1,360 / whole(25cm) ¥13,608

「特選 白イチゴ“初恋の香り”のタルト」

種が赤く色づく食べ頃の合図の白イチゴ。一粒で濃厚な香りとたっぷりの果汁、そんな贅沢な白イチゴをふんだんに使用したタルトです。大きくひと口頬張るとやさしい甘みのババロアとバターたっぷりのパイ生地、そしてジューシーな白イチゴのハーモニーが口の中いっぱいに広がります。

【価格】 piece ¥1,706 / whole(21cm) ¥13,651

「特選 静岡県産 “紅ほっぺ”のタルト」

※グランフロント大阪店/京都/福岡では、福岡県産“あまおう”を使用いたします。

甘酸のバランスが良く、濃厚な味わいが特徴の静岡生まれの“紅ほっぺ”。その中でも大粒で形の整ったものだけを厳選して作った特選タルトです。カスタードクリームとたっぷりのクリーム、ふんわり軽いスポンジを組み合わせたシンプルな味わいです。

【価格】 piece ¥1,620 / whole(25cm) ¥16,200





銀座
限定

「千葉県浦部農園産“くろいちご”のタルト」

（グランメゾン銀座限定）

濃く深い赤色のイチゴ、通称“くろいちご”を一面に飾ったタルトを作りました。“くろいちご”は、深い色合いからの想像通り、甘い香りと強い甘みが特徴のイチゴです。自家製“くろいちご”ジャムとカスタードを合わせた、イチゴ風味のカスタードクリームに、ジューシーな果肉の“くろいちご”をふんだんに飾りました。濃厚な甘みと香りが口の中いっぱいに広がります。くろい装いに仕上げたタルトとともにお楽しみください。

【価格】 piece ¥1,404 / whole(25cm) ¥14,040



ソラマチ
横浜・福岡
限定

「三重県伊賀市産“伊賀満天星（いがどうだん）いちご”のタルト」

（ソラマチ/横浜/福岡限定）

三重県伊賀市の山間で栽培される、甘み、酸味、風味、美味を兼ね備えた“伊賀満天星いちご”。産地から見える“満天の星空”から命名されたイチゴです。盆地ならではの昼夜の寒暖差による夜の急激な冷え込みが、イチゴを美味しくさせる秘訣。そんな希少な“伊賀満天星いちご”を、満天の星空をイメージしてタルト一面に飾りました。サクサクのタルトとカスタードが、より一層イチゴの美味しさを引き立てます。

【価格】 piece ¥1,274 / whole(25cm) ¥12,744



大阪・京都
限定

「朝顔型 奈良県産“古都華（ことか）”のタルト」

（グランフロント大阪店/京都限定）

和三盆入りの風味豊かなカスタードに自家製ジャムを重ね、ルビー色が美しい“古都華”をタルト一面にしきつめました。糖度と酸味のバランスがよく、深みのある濃厚な味わいのイチゴの“古都華”をご堪能いただけるタルトです。

【価格】 piece ¥1,490 / whole(25cm) ¥14,904



大阪・仙台
限定

「宮城県山元町 山元いちご農園の“にこにこベリー”とずんだのタルト」

（グランフロント大阪店/仙台限定）

「にこにこ」笑顔の輪が広がりますように。キルフェボン自慢のカスタードに自家製ずんだジャムを合わせた風味豊かなクリームに、みずみずしい“にこにこベリー”を一面に飾り、メレンゲで仕立てたイチゴの花を散りばめました。ふんわり優しい気持ちになれるタルトです。

【価格】 piece ¥928 / whole(25cm) ¥9,288



青山
限定

「白イチゴ“初恋の香り”のショートケーキタルト」

（青山限定）

種が赤く色づくとき頃頃の合図の白イチゴ。バターたっぷりのパイ生地に、ホワイトチョコガナッシュを重ね、一粒で濃厚な香りとたっぷりの果汁の“初恋の香り”をたっぷりサンドしたショートケーキを合わせました。イチゴの白とクリームの白、ふんわり優しい気持ちになるタルトです。

【価格】 piece ¥1,890 / whole(25cm) ¥18,900