

静岡・浜松の2店舗限定

三ヶ日みかんやイチゴなど5種のフルーツが彩るあんみつ風プリンタルト

新作「冬のフルーツとカスタードプリンのタルト～黒蜜風味～」

発売期間：2025年12月1日(月)～2026年2月15日(日)

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、タルト専門店「キルフェボン」の静岡・浜松の2店舗にて、季節限定商品として新作「冬のフルーツとカスタードプリンのタルト～黒蜜風味～」を2025年12月1日(月)～2026年2月15日(日)の期間、発売いたします。

今回の新作は、香ばしいタルト生地にはキャラメル、プリン、スポンジ、黒蜜ソース、ホイップクリームを重ね、濃厚な黒蜜とやさしい甘さのカスタードプリンの層が広がるタルトに仕上げました。トップにはイチゴ、グリーンキウイ、三ヶ日みかんシロップ漬け、洋梨、あんずシロップ漬けを彩りよく飾り、デザートプレートのような華やかさを演出しました。

さらに、求肥、あんこ玉、赤えんどう豆を組み合わせることで、あんみつを思わせる和の世界観をプラス。和素材の食感と黒蜜のコク、フルーツのみずみずしさが重なり、ひと口ごとに違う味わいが広がる、和洋折衷のおいしさが楽しめる一品です。



冬のフルーツとカスタードプリンのタルトのこだわりポイント



1. 黒蜜、プリン、ホイップの冬限定ハーモニー

香ばしいタルト生地には、黒蜜の濃厚さ、カスタードプリンのなめらかさ、ホイップの軽やかさとひと口ごとに变化する味わいと食感のリズムを楽しめる、冬限定の贅沢な一品です。

2. 5種のフルーツが彩る華やかなトップ

イチゴ、グリーンキウイ、三ヶ日みかん、洋梨、あんずの5種類のフルーツをバランスよく飾り、デザートプレートのような華やかさとフレッシュな味わいを表現しました。

3. あんみつを思わせる“和素材アレンジ”

求肥、あんこ玉、赤えんどう豆を加え、あんmitsuの世界観をタルトで表現。和素材と洋のタルトが出会い、冬ならではの和洋折衷スイーツに仕上げました。

商品概要

黒蜜とカスタードブリンの層にホイップクリームを重ね、三ヶ日みかんを中心とした色とりどりのフルーツをたっぷりと飾ったデザートプレートをイメージしたタルトです。

求肥やあんこ、黒蜜の和食材を使用したあんみつ風の仕上げにもご注目ください。

【価 格】 piece ¥1,198 / whole (21cm) ¥10,789 ※全て税込み (8%)

【発売期間】 2025年12月1日(月)～2026年2月15日(日) ※12/20～12/25は販売中止

【発売店舗】 静岡/浜松

【公式HP】 <https://www.quil-fait-bon.com/>

店舗情報



キル フェ ボン 静岡

キル フェ ボン 静岡は、静岡市の青葉シンボルロード沿いにあり、光をたくさん取り込んだ明るい店内のテイクアウト専門店です。

〒420-0032

静岡県静岡市葵区両替町2-4-15

Tel 054-205-5678

【shop】 11:00～19:00

【cafe】 カフェスペースは御座いません。



キル フェ ボン 浜松

キル フェ ボン 浜松は、JR浜松駅から少し離れた閑静な場所に店を構えます。大きなショーケースをメインとした店内のテイクアウト専門店です。

〒430-0945

静岡県浜松市中央区池町222-18

Tel 053-455-3019

【shop】 11:00～19:00

【cafe】 カフェスペースは御座いません。

<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