

コラボレーション企画『いちごさんどう2026』  
佐賀県のブランドイチゴ“いちごさん”×キルフェボン青山

## 新作「金平糖型 佐賀県産“いちごさん”フレジエのタルト」

発売期間：2026年1月15日(木)～3月31日(火)

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」青山店にて、佐賀県産ブランドイチゴ“いちごさん”と表参道エリアのカフェ・レストランがコラボレーションする企画『いちごさんどう2026』に参加いたします。本企画は今年で5年目を迎える、毎年好評のイベントです。

期間中は、各店舗にて佐賀県産“いちごさん”を使用した多彩なメニューが展開されます。キルフェボン青山店では、「いちごの日」である2026年1月15日(木)より、新作「金平糖型 佐賀県産“いちごさん”フレジエのタルト」を期間限定で発売いたします。

これから旬を迎える、みずみずしく真っ赤な“いちごさん”を主役に、フランスの伝統菓子「フレジエ」をベースとして仕立てた一品です。見た目の美しさはもちろん、甘味・酸味・香りが織りなす奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

さらに今年は、青山店限定にとどまらず、佐賀県産“いちごさん”を使用した新作タルトを、2026年2月16日(月)～3月31日(火)の期間限定でキルフェボン全7店舗(グランメゾン銀座、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、グランフロント大阪店、京都、福岡)にて展開いたします。表参道だけでなく、旬の“いちごさん”の味わいをお楽しみいただけます。



### 新作タルトのこだわりポイント

#### 1. ベルガモットが香る、軽やかなイチゴジャム

イチゴジャムにはベルガモットを合わせ、華やかな香りとほどよい酸味をプラスしました。素材本来の風味を生かす製法により、イチゴとベルガモットの味わいをバランス良く引き立て、クリームと合わせた際にも軽やかな酸味が広がります。

#### 2. コクと軽やかさを両立した濃厚クリーム（ムースリヌ）

バター、メレンゲ、カスタードを合わせた濃厚なクリーム（ムースリヌ）に、バニラの風味をほどよく効かせました。イチゴジャムの酸味と調和し、コクがありながらも食べ進めやすい味わいに仕上がっています。

#### 3. タルトの味わいと美しさを引き立てる構成

“いちごさん”の中まで赤い果肉の魅力を引き立てるため、半割のイチゴを中心に使用し、外側にはハート形のイチゴを重ねました。桂花やフレーズフレックをアクセントに添え、見た目の華やかさと全体のバランスにもこだわっています。



## 商品概要

新作「金平糖型 佐賀県産“いちごさん”フレジエのタルト」  
piece ¥1,393 / whole (25cm) ¥13,932

※税込み（8%）カフェ利用の場合は税率が異なります。

つやつやで真っ赤な果実と美しい円錐形。やさしい甘さと果汁のみずみずしさが特徴の佐賀県産“いちごさん”。そんな“いちごさん”を主役に、バタークリームとカスタードを合わせた濃厚なクリームが特徴の伝統的なケーキ“フレジエ”に仕立てました。ベルガモット風味の香り華やかなイチゴジャムが“いちごさん”のおいしさを引き立てます。



※カットケーキには“いちごさん”のオリジナルピックが付きまます。

【発売期間】 2026年1月15日(木)～2026年3月31日(火)まで販売予定（青山店先行販売）

2026年2月16日(月)～2026年3月31日(火)まで販売予定（グランメゾン銀座、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、グランフロント大阪店、京都、福岡）

【発売店舗】 青山、グランメゾン銀座、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、グランフロント大阪店、京都、福岡

【関連URL】 [https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2026\\_ichigosan.php](https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2026_ichigosan.php)

## 開催概要

参加店舗数が過去最多の12店舗に広がり、表参道全体で一層華やかな企画として展開！



### コラボレーション企画『いちごさんどう』

開催期間：2026年1月15日(木)～3月31日(火)

公式サイト：<https://www.saga-ichigosan.jp/ichigosandou/>

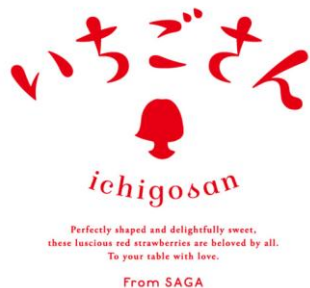
※コラボレーション期間は店舗によって異なります。

佐賀県は、表参道のカフェレストラン12店舗とコラボレーションし、佐賀県のブランドイチゴ“いちごさん”を使用したスイーツを展開する企画『いちごさんどう』を昨年に続き2026年1月15日(木)～3月31日(火)の約2ヵ月半にわたって開催します。

全12店舗のメニューは、各店舗のこだわりが詰まったオリジナルメニューが登場予定です。旬を迎えるイチゴの美味しさをたっぷりとご堪能いただけるイベントです。

## 佐賀県産ブランドイチゴ“いちごさん”について

眺めてうっとり、かじって甘い。佐賀県産“いちごさん”。



“いちごさん”は、2018年秋にデビューした、佐賀県生まれのいちごです。7年の開発期間をかけ、1万5千株から選び抜いた佐賀県の自信作です。長く愛されるいちごになることを願って、呼びやすく覚えやすい、清々しさとインパクトを合わせ持つ名前がつけられました。

### ▼“いちごさん”の特徴

- ・ 凛とうつくしい色と形
- ・ 華やかでやさしい甘さ
- ・ 果汁のみずみずしさ

公式サイト：<https://www.saga-ichigosan.jp/>

公式Instagram：[https://www.instagram.com/ichigosan\\_saga/](https://www.instagram.com/ichigosan_saga/)  
(@ichigosan\_saga)

< 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