

佐賀県が20年以上の歳月をかけて開発したブランド柑橘“にじゅうまる”が主役  
味も見た目もまさに“にじゅうまる”のタルト！

# 「佐賀県産“にじゅうまる”のタルト」

発売期間：2026年3月4日(水)～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」の全4店舗にて、2026年3月4日(水)～3月31日(火)の期間、佐賀県のブランド柑橘“にじゅうまる”を使用したタルトを発売いたします。※福岡では3月5日(木)より販売開始。

佐賀県が20年以上の歳月をかけて開発したブランド柑橘“にじゅうまる”は、食べごたえのある大きさと、爽やかな香り、プチとした食感とジューシーな果汁の中晩柑です。豊かな甘みと、ほどよい酸味が特徴です。

昨年3店舗限定で好評を博した本商品を、厳しい基準をクリアした希少な柑橘「にじゅうまる」を使用し、今年も発売できることを大変嬉しく思います。今年も4店舗で展開いたします。

サクサクのタルト生地に、香ばしいヘーゼルナッツ入りのアーモンドクリームと、爽やかなオレンジムースを重ね、みずみずしい“にじゅうまる”の果実をタルト一面に美しく並べました。“にじゅうまる”を皮ごと使用した自家製ジャムで「二重丸」を描いた、味も見た目もまさに“にじゅうまる”のタルトです。オレンジ色の美しい見た目と柑橘の爽やかな香りとともにお楽しみください。



## 佐賀県 ブランド柑橘“にじゅうまる”について



「西之香×太田ボンカン」の掛け合わせにより令和3年2月10日(にじゅうまるの日)にデビューした佐賀県生まれの新ブランドの柑橘です。

佐賀県で品種開発されたかんきつ「佐賀果試35号」のうち、基準をクリアしたものがブランド名「にじゅうまる」として販売されています。

食べごたえのある大きさと、爽やかな香り、プチとした食感とジューシーな果汁の中晩柑です。

ブランド名の由来は、見た目、香り、甘さ、果汁、食感。そのすべてが「二重丸」。佐賀の期待を背負って生まれた上出来なみかんです。その自信を力強く、まっすぐに表現しています。ロゴも◎の記号性を活かした大胆なデザインが採用されています。

## 商品情報

### 「佐賀県産“にじゅうまる”のタルト」



発売期間：2026年3月4日(水)～3月31日(火)

発売価格：piece ¥1,598 / whole (25cm) ¥15,984

発売店舗：東京スカイツリータウン・ソラマチ店、グランフロント大阪店、京都、福岡

※福岡では3月5日(木)より販売開始

見た目、香り、甘さ、果汁、食感、そのすべてが「二重丸」、という意味合いで命名された“にじゅうまる”。

佐賀県の期待を背負って送り出された中晩柑をたっぷり使用したタルトの登場です！じっくりと焼き上げたヘーゼルナッツ入りのアーモンドクリームにオレンジムースを重ね、果汁あふれる果肉と自家製ジャムを一面に飾りました。味も見た目もまさに“にじゅうまる”のタルトです。

<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