

Gelée de fruits

発売期間：2026年4月27日(月)～ ※無くなり次第終了

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12店舗および公式オンラインストア(<https://quil-fait-bon.take-eats.jp/ec>)にて、**2026年4月27日(月)より、旬の果実のおいしさをそのまま閉じ込めた夏季限定商品「Gelée de fruits (フルーツジュレ)」を発売いたします。**

毎年人気を集めている、果実が主役のフルーツジュレは、大きめにカットした厳選フルーツを、果汁たっぷりのゼリーで丁寧に閉じ込めた、まるで果実そのものを味わうような贅沢な一品です。ひと口頬ばるごとに広がる、みずみずしく豊かな果汁感と、素材本来の風味を存分にお楽しみいただけます。フルーツのおいしさを最大限に引き出すため、それぞれの果実に適した産地を選び、丁寧に選び抜いています。自然に育まれた味わいをそのままお届けすることで、その魅力を引き立てる仕立てにしています。

また、プルンとした軽やかな口当たりのゼリーと、食べ応えのあるジューシーな果肉の食感の違いも、このジュレの魅力です。見た目にも涼やかで、暑さが増すこれからの季節に、心地よいひとときをお届けします。単品からギフト用の詰合せまでご用意し、用途にあわせてお選びいただけるため、ご自宅でのデザートとしてはもちろん、お中元や夏のご挨拶、大切な方への贈り物にもふさわしい一品です。



夏の光のお裾分け。

いいジュレは、光を感じます。宝石のように輝く美しさは、もちろんのこと。口に入れると感じるふくよかな甘みは、自然の光をたっぷり含んで育ったのだらうと果実の生い立ちまで感じさせてくれます。スプーンの上で涼しげにきらめき、口の中で甘くはじけて、心までパッと晴れわたる。そんなジュレを、大切なあなたに贈ります。光と果実に、気持ちを乗せて。

Gelée de fruitsについて

フルーツが主役のジュレ

1.まるでフルーツのジュレ

果肉の食感とジューシーな果汁を存分に楽しめるよう、フルーツは大きくカットしています。まるで果物そのものを食べているようなジュレです。

2.フルーツのおいしさは、自然が生んだおいしさ

そのフルーツがおいしいのは、その産地の自然に育まれたから。フルーツの味を楽しんでいただくために、産地を限定しています。

3.果汁で作ったゼリー

プルンとした食感で爽やかな味わいのジュレは、たっぷりの果汁で作られています。どこまでもフルーツにこだわった、贅沢なジュレです。



商品詳細

【発売期間】 2026年4月27日(月)～※無くなり次第終了

【発売店舗】 キルフェボン全12店舗・公式オンラインストア (<https://quil-fait-bon.take-eats.jp/ec>)
(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/青山/横浜
静岡/浜松/名古屋栄/グランフロント大阪店/京都/福岡/仙台)

【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2026_fruit_jelly.php



「青森県産 川中島白桃」

価格：896円

大きな実とたっぷりの果汁、糖度の高い青森県産川中島白桃をコンポートにし、プルンとしたゼリーにとじ込みました。

※ 青森県産川中島白桃の果肉を使用



「山形県産 ピオーネ」

価格：896円

濃厚な甘みとほど良い酸味キュッと締まった大粒の果肉、山形県産ピオーネをたっぷり入れたゼリーです。

※ 山形県産ピオーネの果肉を使用



「静岡県産 三ヶ日みかん」

価格：896円

静岡県産三ヶ日で育った静岡県産三ヶ日みかんをふんだんに入れたゼリーです。キュッと詰まった果肉の食感と果汁いっぱいのゼリーの舌触りをお楽しみください。

※ 静岡県産三ヶ日みかんの果肉を使用



「山形県産 ラ・フランス」

価格：896円

とろけるような果肉に独特の香り、濃厚な甘みの山形県産ラ・フランスを大きく贅沢に使用しています。たっぷりの果汁と芳醇な香りをお楽しみください。

※ 山形県産ラ・フランスの果肉を使用



フルーツジュレ 2個入り

価格：1,895円(税込)

～詰合せ内容～

青森県産 川中島白桃

山形県産 ラ・フランス

※青森県産 川中島白桃/静岡県産 三ヶ日みかんの2個入りもございます。



フルーツジュレ 6個入り

価格：5,799円(税込)

～詰合せ内容～

青森県産 川中島白桃：2個

山形県産 ラ・フランス：2個

山形県産 ピオーネ：1個

静岡県産 三ヶ日みかん：1個

<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