

ブドウ・栗・リンゴなど実り豊かな秋の味覚をたっぷりと味わえる2ヶ月間！

# 秋の収穫祭 2023

開催期間：2023年10月1日(日)～11月30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」にて、「秋の収穫祭 2023」を2023年10月1日(日)～11月30日(木)まで開催いたします。

期間中は、ジューシーなブドウをはじめ、リンゴやイチジク、ほくほくの栗やさつまいもなど、この季節ならではの秋の味覚をたっぷりとしたタルトを2ヵ月間にわたって販売いたします。

今年の収穫祭は「秋のフルーツ×チーズ」、「秋のフルーツ×チョコレート」、「芋・栗」と3つのテーマで秋の食材をご堪能いただけます。秋に旬を迎えるフルーツと相性がぴったりのチーズやチョコレートなどを組み合わせました。



## 開催概要

- 【フェア名】 「秋の収穫祭 2023」
- 【開催期間】 2023年10月1日(日)～11月30日(木) ※商品により販売期間は異なります。
- 【開催店舗】 キルフェボン全店舗（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 青山/横浜/静岡/浜松/グランフロント大阪店/京都/福岡/仙台）
- 【特設サイト】 [https://www.quil-fait-bon.com/files/2023\\_harvest\\_festival.pdf](https://www.quil-fait-bon.com/files/2023_harvest_festival.pdf)
- 【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



## 秋のフルーツ×チーズ

イチジクやブドウなど秋のフルーツと風味豊かな様々な種類のチーズとの共演をお楽しみいただけます。



10月1日～10月31日の販売予定

### 「イチジクとゴルゴンゾーラチーズのタルト～はちみつ風味～」

じっくりと煮込んだ白ワイン煮のドライイチジクとくるみを合わせ、ゴルゴンゾーラのレアチーズとはちみつクリームで仕上げました。フレッシュイチジクと、ふんわり香るはちみつクリームとゴルゴンゾーラのレアチーズが相性抜群です。ドライイチジクとくるみの食感と共に楽しんでください。

piece ¥972  
whole(25cm) ¥9,720



10月1日～10月31日の販売予定

### 「シャインマスカットとダブルチーズケーキのタルト」

瑞々しくジューシーなシャインマスカットをタルト一面に飾り、相性ぴったりのチーズを組み合わせたタルトです。丁寧に焼き上げたベイクドチーズとなめらかなレアチーズ、2層のチーズケーキにレモン風味のカスタードクリームを敷きました。それぞれの味わいが一体となって口の中に広がります。

piece ¥1,242  
whole(25cm) ¥12,420

※東京ドームシティ店での販売はございません。



11月1日～11月30日の販売予定

### 「葡萄とレアチーズのタルト～はちみつの香り～」

パリッとはじける果皮ごと楽しめる葡萄となめらかな口どけのレアチーズ、はちみつを加えたクリームを組み合わせたタルトです。みずみずしい葡萄とレアチーズの濃厚な味わいの中にはちみつの芳醇な香りが広がります。

piece ¥1,026  
whole(25cm) ¥10,260



11月1日～11月30日の販売予定

### 「洋梨とシェブルチーズのタルト～オレンジ風味～」

シェブルのレアチーズにたっぷりの洋梨とクリームとオレンジピールを合わせました。ほのかな酸味と爽やかさが特徴のシェブルチーズと、洋梨のまろやかな甘みが好相性です。洋梨の花をイメージしたクリームが可憐に咲いたタルトです。

piece ¥831  
whole(25cm) ¥8,316

## 秋のフルーツ×チョコレート

リンゴや柿など色々なフルーツとなめらかなチョコレートとの組み合わせをご堪能ください。



9月1日～10月15日の販売予定

### 「イチジクと赤いフルーツのチョコレートタルト」

コクのあるチョコレートムースとイチジクやイチゴなど、色鮮やかな赤いフルーツを組み合わせた、フレッシュで味わい深いタルトです。オレンジ風味のカスタードクリームの爽やかな香りと、ココアのタルト生地のはろ苦い味わいが味のアクセントになっています。

piece ¥907  
whole(25cm) ¥9,072



10月1日～10月31日の販売予定

### 「クルミとリンゴのチョコレートタルト」

クルミとチョコレートを入れた生地を焼き上げ、チョコクリームを合わせました。チョコレートの濃厚な味わいの中に、キャラメリゼしたクルミの食感とじっくり煮詰めたリンゴの酸味が広がります。

piece ¥842  
whole(25cm) ¥8,424

※東京ドームシティ店での販売はございません。



11月1日～11月15日の販売予定

### 「福岡県産“秋王”とチョコレートのタルト」

糖度が高く、サクサクとした食感ときれいな橙赤色が特徴の“秋王”をオレンジのリキュールでマリネし、しっとり濃厚なクラシックショコラとコクのあるクリームに合わせました。「秋の王様」の名にふさわしい、今が旬の“秋王”をご堪能いただけるタルトです。

piece ¥1,080  
whole(25cm) ¥10,800



11月1日～11月30日の販売予定

### 「紅玉とイチゴのタルト～チョコレート風味～」

甘酸っぱい紅玉とイチゴに、チョコレート風味のカスタードを組み合わせた、少し大人のタルトです。白ワインで煮た紅玉とイチゴの果汁にチョコレートのコクがよく合います。口どけなめらかなクリームとともに楽しんでください。

piece ¥993  
whole(25cm) ¥9,936

<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



## 芋・栗



ほくほくの栗、やさしい甘さのさつまいもを使用した秋ならではのタルトが揃いました。



10月1日～10月31日の販売予定

### 「京都府産丹波栗とマロンクリームタルト」

アーモンドクリームと濃厚なマロンクリーム合わせ、京都府産の丹波栗を飾りました。ザクザクとした食感のジャンドゥーヤ（細かく砕いたナッツとチョコレートペースト）と甘酸っぱいカシスと栗の組み合わせをお楽しみください。

piece¥1,890  
whole(21cm)¥15,120



10月16日～10月31日の販売予定

### 「山北印三島甘藷と和三盆のタルト」

静岡県三島市の箱根西麓地区で富士山の恵みを受けて育った三島甘藷。ホクホクの甘藷をすっきりとした甘さの和三盆でキャラメリゼし、たっぷりのクリームで仕上げました。和三盆を使用したクリームのコク、コーンフレーク入りサブレ生地の食感があとひく美味しさです。

piece ¥734  
whole(21cm)¥5,875



11月1日～11月30日の販売予定

### 「さつまいもと小豆クリームのタルト」

キャラメリゼしたさつまいもにかのこ豆を合わせ、タルト一面に敷き詰めました。じっくり焼いたココナッツクリームに小豆クリームをたっぷり使用した、食べごたえのあるタルトです。小豆クリームに合わせた求肥の食感にチーズペーストの塩気など、隠し味と共にお楽しみください。

piece ¥734  
whole(21cm)¥5,875



11月1日～11月30日の販売予定

### 「栗とメイブルのタルト」

タルトにたっぷりの栗を詰め、メイブル風味のクッキーと共に焼き、仕上げにココの栗クリームを絞りました。コリアンダー風味のカシスと木苺のジャムがアクセントです。

piece ¥810  
whole(25cm)¥9,720