
完売続出 “タルトに合うお茶”
フルーツタルト専門店「キル フェ ボン」と
「THE CRAFT FARM」がコラボしたオリジナルブレンドティー
春の新フレーバーが明日から発売

「キル フェ ボン」創業30周年記念、創業の地 静岡のお茶を使った季節のブレンドティー



株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼）のグループ企業である、株式会社 THE CRAFT FARM（本社：静岡県静岡市 / 代表取締役：水野嘉彦）は、フルーツタルト専門店Qu'il fait bon（キル フェ ボン）を運営するキル フェ ボン株式会社（本社：静岡県静岡市 / 代表取締役：指田 仁）と、キル フェ ボン創業30周年を記念し、創業の地 静岡のお茶を使ったオリジナルブレンドティーを共同開発いたしました。昨年の秋より、季節ごとに異なるフレーバーを展開しています。

“タルトに合うお茶”をテーマに、秋と冬に続く第3弾である春のブレンドティーとして「春の煎茶 ～4種の花のブレンド～」 「春の紅茶 ～イチゴとカカオのブレンド～」の2種を、明日3月1日（火）よりキル フェ ボン全10店舗及びWebストアで販売を開始いたします。

Qu'il fait bon 30th Anniversary

https://www.quil~fait~bon.com/mtr/30th_original_tea.php

■ 今年の新茶について

コロナ禍によって大きく社会が揺れ動く中、自然はいつも変わらずに佇んでいます。

お茶も例外ではなく、立春を過ぎて少し暖かくなると、例年と同じように芽を出し春がやってきます。茶畑は春になるとエメラルドグリーンに染まり、新茶の収穫時期が訪れるのです。日本全国、南から北にかけて新茶前線が北上し、春の風を吹かします。

春のお茶はそんな芽吹きの中と、キル フェ ボンを代表するフルーツタルトを彩る華やかな果物をイメージしてブレンドしました。長い長い冬を超え、暖かな春が来ると蓄えていた力をパッと解き放つ、そんな情景をぜひお茶とともに感じてみてください。

THE CRAFT FARM代表取締役 水野氏より



■ 春のブレンドティー 販売概要

第3弾となる春のブレンドティーには、4種類のお花・イチゴ・カカオなど華やかな香りが広がる春にぴったりな新作。“タルトに合うお茶”をテーマに、タルトの美味しさをより一層引き立てるお茶です。

静岡県産の煎茶にバラ・ラベンダー・マリーゴールドなど4種のお花が入った「春の煎茶 ~4種の花のブレンド~」と、静岡県産の和紅茶に、フリーズドライのイチゴと“カカオハスク”をブレンドした「春の紅茶 ~イチゴとカカオのブレンド~」の2種類となります。



<No.5 春の煎茶 ~4種の花のブレンド~>

THE CRAFT FARMの生産した手摘み煎茶をベースに、春らしい色鮮やかな花のハーブをブレンド。煎茶の新緑に、ローズペタルの赤、コーンフラワーの青、ラベンダーの紫、マリーゴールドの黄の色とりどりの組合せは見た目にも華やか。全体をレモンの香りのハーブでまとめた爽やかな味わいで、柑橘類をはじめフルーツを使ったタルトとの組み合わせがおすすめです。



<No.6 春の紅茶 ~イチゴとカカオのブレンド~>

静岡・本山地域にある日向地区（標高634m）で生産された和紅茶をベースに、フリーズドライのイチゴと“カカオハスク”というカカオの殻をブレンドし、イチゴのフレッシュな風味とチョコレートの風味を再現しました。チョコとイチゴをしっかり感じながらもすっきりとした味わいをお楽しみいただけるブレンドで、イチゴを使用したタルトとの組み合わせがおすすめです。

【商品名】「キル フェ ボン春のブレンドティー」

【販売期間】2022年3月1日より発売（無くなり次第終了）

【販売価格】・缶入り ティーバッグタイプ(3g×8袋) 1,242円

・袋入り ティーバッグタイプ(3g×8袋) 918円 ※全て税込み

【販売店舗】・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/
青山/横浜/静岡/浜松/グランフロント大阪店/京都/福岡/仙台）

※カフェ併設店舗ではカフェのドリンクメニューでもお楽しみいただけます。

・キル フェ ボン公式Webストア（<https://www.quil~fait~bon.jp/webstore/>）



■ これまで発表した季節のブレンドティー

2021 秋のブレンドティー

第一弾となる秋のブレンドティーは、バニラがふんわり香る 煎茶と、ベルガモットとレモングラスが爽やかに香る煎茶の2種類です。キル フェ ボンのフルーツタルトとの相性も考えた 特別レシピで「緑茶がこんなにケーキに合うなんて!」と驚くほどの相性の良さです。クッキーなどの焼菓子とも相性抜群ですので、おうちでゆっくりと過ごすティータイムに ぜひお召し上がりください。

<No.1 バニラ煎茶>

静岡・本山地域にある日向地区（標高634m）で採れた春摘み1番茶のかぶせ茶を主体に、厳選したうま味と香りが濃厚な石臼抹茶、特別な火入れを行い香りを引き上げた碾茶をブレンド。バニラエッセンスの自然な風合いを活かしつつ、キル フェ ボンのタルト、フルーツとの相性も考えた特別レシピ。バニラの香りが繋ぐ日本茶とフルーツタルトのマリアージュをお楽しみいただけます。

<No.2 アールグレイ煎茶>

高級茶として名高い本山茶を主体として、味（熊本県・南阿蘇産）と香り（エジプト産）を追求した2種類のレモングラスと天然ベルガモットオイルをブレンドした逸品。山間部で出来るお茶ならではの爽やかな香りとしっかりとした焙煎香が柑橘のピール感を、レモングラスとベルガモットオイルによりフルーティーな味わいを再現したレシピ。果実感のあるブレンドティーをお楽しみいただけます。

2022 冬のブレンドティー

<No.3 ゆず煎茶>

THE CRAFT FARMの生産した手摘み煎茶と生姜、静岡・本山地域にある日向地区（標高634m）のかぶせ茶を主体に、静岡県・徳島県産の2種の柚子チップをブレンド。柚子の爽やかな香りと生姜のスパイシーな風味が心も体もじんわりとあたためてくれる寒い冬にぴったりのレシピです。柑橘類をはじめフルーツを使ったケーキとの組み合わせがおすすめです。

<No.4 Winter Black Tea 冬の紅茶～ハーブ・リンゴ・スパイス入り～>

静岡県産の紅茶に、カモミールや青森県産のりんごチップ、複雑な香りを持つオールスパイスなどをブレンドした、ケーキとの相性を考え抜いたオリジナルレシピ。茶葉のもつコクと鼻に抜けるスパイスの香り、そしてほんのりと感じるハーブやりんごの甘み、それぞれの個性を引き出す天然素材にこだわったブレンド。クリームやチョコレート、ベリー系のケーキとの組み合わせがおすすめです。

■ キルフェボン

キルフェボン（Qu'il fait bon）は、四季折々の旬のフルーツをふんだんに使用したケーキを中心に展開するタルト専門店。顧客にいち早く季節を感じてもらえるように、ショーケースには彩り鮮やかなタルトを常時20数種ほど用意しています。また、季節に合わせたディスプレイは、「デコラトリス」という専門チームの手によるものです。

HP：<https://www.quil~fait~bon.com/>

■ キルフェボン株式会社

代表：指田 仁

所在地：〒420～0852 静岡県静岡市葵区紺屋町4～8 ガーデンスクエアIII9F

設立：2021年

※1986年に独立したラッシュ株式会社は、パティスリー事業として1991年に「キル フェ ボン」の店舗事業を展開。2021年11月より、事業継承にてキルフェボン株式会社を設立。

HP：<http://www.guil~fait~bon.com>

事業：飲食業（パティスリー経営）

■ 農地所有適格法人 株式会社THE CRAFT FARM

日本茶産業の大きな課題となっている生産部門に着目し、その未来のビジネスモデルを早期に構築すべく、2020年春に設立されました。本法人は静岡市内で輸出No.1の実績を誇る茶商社の株式会社カクニ茶藤、弊社の共同創業者であり現在は静岡工場長の水野嘉彦・池崎修一郎、株式会社TeaRoomの二法人二者での合併会社となります。

代表：水野嘉彦

所在地：〒421～2304 静岡県静岡市葵区渡1448～6

創業：2020年

HP：<https://tcf.co.jp/>

事業：日本茶の生産/企画/開発

■ 株式会社TeaRoom

2018年の創業より静岡県本山地域に日本茶工場を承継。サステイナブルな生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

1997年生まれの代表 岩本は、一般社団法人お茶協会が主催するTea Ambassadorコンテストにて、京都門川市長より日本代表/Mr.TEAに任命。裏千家での茶歴は15年を超え、2020年9月に岩本宗涼を拝命。「茶の湯の思想×日本茶産業」に対する独自の視点で、NewsPicks プロピッカーなど様々な領域で活動中。

代表：岩本 涼

所在地：151～0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5～16～16 千駄ヶ谷フラワーマンション1003

工場：静岡県静岡市葵区渡1449

創業：2018年

HP：<http://tearoom.co.jp>

事業：日本茶の生産/販売/事業プロデュース、茶の湯関連文化事業

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社TeaRoom：高木

Tel：07041162670 E～mail：info@tcf.co.jp

コーポレートサイト：<https://tcf.co.jp/>