

PRESS RELEASE : 10月1日 (金) 18:30

【本日発売】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

第一弾 創業30周年を記念し、創業の地 静岡のお茶を使った秋のブレンドティー2種

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）を運営するラッシュ株式会社（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。今後、季節ごとに異なるフレーバーを展開いたします。

“タルトに合うお茶”をテーマに、第一弾は秋のブレンドティーとして「アールグレイ煎茶」「バニラ煎茶」の2種を、本日10月1日（金）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



■ 共同開発への想い

キルフェボン ブランドマネージャー 柿畑氏より

「キル フェ ボン」は1991年10月、静岡に9坪ほどの小さなケーキショップとしてスタートし、今年創業30周年を迎えました。ここまで支えてくださったたくさんの方への感謝と、30年という節目を

記念して、2021年10月から1年間で“30th Anniversary Year”として様々な企画を予定しています。

その一つがこの「静岡のお茶を使ったオリジナルブレンドティー」です。創業の地 静岡をもっと盛り上げたい、何か恩返しをしたいと考えた時に、タルトを通じて静岡が誇るお茶の魅力をより多くの方に知っていただくきっかけになれば、と思い企画いたしました。

今回ご縁があってTHE CRAFT FARMさんをご紹介いただき、お茶に対する熱い想いと新しいことに挑戦するそのご姿勢に刺激を受け、「タルトに合うお茶」の開発にお力を貸していただくこととなりました。

第一弾となる「バニラ煎茶」と「アールグレイ煎茶」は、上質な煎茶の味わいはそのままに、ブレンドした素材との絶妙な調和を感じられるとても美味しいお茶に仕上がりました。

召し上がる時はぜひキルフェボンのタルトと一緒に。緑茶がこんなにケーキに合うなんて！と驚きと笑顔が溢れること間違いなしです！

THE CRAFT FARM代表取締役 水野氏より

全国的な知名度を誇るキルフェボンさんとの素敵な機会を頂き感謝致します。

ブレンドティーの開発で一緒させて頂く中で、キルフェボンさんの第一号店は静岡の街中に9坪の小さな店舗を構えたところから始まり、近くの公園では笑顔でタルトを頬張る光景が見られた、というエピソードをお聞きました。

そんな風景を頭のなかで思い浮かべ、暮らしに寄り添って多くの方を笑顔にできるお茶を届けたい、そんな想いでブレンドティーの開発に取り組みさせて頂きました。

また、私自身は2年半前に東京から静岡へ移住をしましたが、何かを未来へ繋ぐ仕事がしたいと思っていた自分に、思いを実行へ移すきっかけをくれたのは「お茶」という存在でした。移住したこと、お茶を作ると決めたこと、今回のご縁を頂いたこと、すべて「お茶」があったからこそ、です。

今度は自分が「お茶」へ恩返しをしつつ、何かのきっかけを多くの方へお届け出来ればとても嬉しく思います。お茶の魅力を感じるきっかけ、静岡を知るきっかけ、移住をしてみるというきっかけ、何でも良いです。

様々な想いを重ねながら、フルーツタルトをより美味しく感じることでのお茶をご用意させて頂きましたので、ぜひご家族やご友人とお楽しみ頂けると幸いです。

■ 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。

<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。

<アールグレイ煎茶>

商品説明：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。



【商品名】「キルフェボンオリジナルブレンドティー」

【販売期間】2021年10月1日より発売（無くなり次第終了）

【販売価格】・缶入り リーフタイプ(40g) 1,404円

・缶入り ティーバッグタイプ(3g×8袋) 1,188円

・袋入り ティーバッグタイプ(3g×10袋) 972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)

・キルフェボン公式Webストア

(<https://www.quil-fait-bon.jp/webstore/item/itemlist.php?ccd=84>)

※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。

美味しいお茶の淹れ方はこちら

https://www.quil-fait-bon.com/mtr/original_blend_tea.pdf



■ 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/>

■ ラッシュ株式会社

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：1986年

HP : <http://www.quil-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大河内地域に日本茶工場を承継。サステ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 岩本氏は、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14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THE CRAFT FARM 広報：中沢

Tel : 07041162670 E-mail : info@tcf.co.jp

コーポレートサイト : <https://tcf.co.jp/>