

全国各地の個性豊かな旬のイチゴが勢揃い！ショーケースを赤く彩る1週間

2026 VERY STRAWBERRY

開催期間：2026年1月13日(火)～1月19日(月)

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」全12店舗にて、2025年1月13日(火)～1月19日(月)の期間、毎年大人気のイチゴフェア「2026 VERY STRAWBERRY」を開催いたします。

本フェアは、全国各地から集めた産地・品種にこだわったフレッシュなイチゴを使用した新作1種を含む全11種類以上のタルトが勢揃いします。期間中は、華やかな香りが広がる静岡県産「きらび香」、甘味と酸味のバランスが良く濃厚な味わいの「紅ほっぺ」、艶のある真っ赤な果皮とジューシーで甘い果肉が特徴の福岡県産「あまおう」、まるで桃のような甘い香りを楽しめる「桃薫」など、香り、大きさ、色合い、食感、味わいの異なる個性豊かなイチゴを使用したタルトをお楽しみいただけます。

それぞれのタルトは、イチゴの個性を引き立てるよう仕立てを工夫しています。酸味が少なく甘みの強い「きらび香」には、サワークリームを加えたカスタードと自家製ジャムを合わせ、味わいにアクセントをプラスしました。また、「紅ほっぺ」はカスタード、ホイップ、スポンジとイチゴを逆さまに飾り付けることで、果実の存在感とイチゴ本来のおいしさを引き立てています。

新作として、ほんのり甘いタルト生地、イチゴミルクムースを主体とし、しっとりとした生地やサクサクとした食感、なめらかなクリームを重ねた多層仕立てに仕上げました。イチゴミルクの味わいが全体で感じられるようバランスにこだわった商品です。イチゴづくしの1週間、ぜひこの機会に食べ比べてみてください。



2026 VERY STRAWBERRY 開催概要

- 【開催期間】 2026年1月13日(火)～1月19日(月)
- 【開催店舗】 キルフェボン全12店舗 ※店舗により販売商品は異なります。
(グランメゾン銀座/青山/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/横浜/静岡
浜松/名古屋栄/京都/グランフロント大阪店/仙台/福岡)
- 【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2026_strawberry.php
- 【公式 HP】 <http://www.quil-fait-bon.com/>

New



新作「イチゴミルクのタルト」

ほんのり甘いタルト生地にじっくりと焼き上げたマドレーヌ、サクサクに焼いた薄いクレープ生地とナッツにイチゴミルクムースを重ね、ベリーソースとイチゴを飾りました。クリームで表現した繊細なリボンのタッチにもご注目ください。イチゴとリボンの可愛いタルトは、お祝いや贈り物にもぴったりです。

販売期間：2026年1月13日(火)～1月19日(月)

販売価格：piece ¥1,090 / whole(21cm) ¥10,908

販売店舗：全12店舗



「輪花型 福岡うるう農園産「あまおう」のフリルクリームのタルト」

艶のある真っ赤な色合い、ジューシーで甘い果肉が特徴の福岡生まれの「あまおう」。じっくり焼き上げたレモンマドレーヌにイチゴ風味のカスタードを重ね、「あまおう」をたっぷりサンドしました。輪花型のタルトに咲いたイチゴとクリームの花が可愛いタルトです。

販売期間：2026年1月13日(火)～1月19日(月)

販売価格：piece ¥1,393 / whole(25cm) ¥13,932

販売店舗：全12店舗



「特選 白イチゴ「初恋の香り」のタルト」

種が赤く色づく食べ頃の合図の白イチゴ。一粒で濃厚な香りとたっぷりの果汁、そんな贅沢な白イチゴをふんだんに使用したタルトです。大きくひと口頬張るとやさしい甘みのババロアとバターたっぷりのパイ生地、そしてジューシーな白イチゴのハーモニーが口の中いっぱいに広がります。

販売期間：2025年12月26日(金)～2月15日(日)

販売価格：piece ¥1,998 / whole(21cm) ¥15,984

販売店舗：全12店舗



「静岡県産「桃薫(とうくん)」のタルト」

その名の通り、まるで桃のような甘い香りが特徴の「桃薫」。瑞々しい果肉とやさしい甘み、口に頬張るとひろがる桃の香りはこれまでのイチゴのイメージを覆します。その味わいを引き立てるため、カスタードクリームにはたっぷりのクリームを合わせ軽い口当りに。バターをたっぷり使用したパイ生地とともに楽しみください。

販売期間：2025年12月26日(金)～2月15日(日)

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

販売店舗：全12店舗にてリレー販売



「特選 静岡県産「紅ほっぺ」のタルト」

甘酸のバランスが良く、濃厚な味わいが特徴の静岡生まれの「紅ほっぺ」。その中でも大粒で形の整ったものだけを厳選して作った特選タルトです。カスタードクリームとたっぷりのクリーム、ふんわり軽いスポンジを組み合わせたシンプルな味わいです。

販売期間：2025年12月26日(金)～2月15日(日)

販売価格：piece ¥1,998 / whole(25cm) ¥19,980

販売店舗：銀座・青山・東京ソラマチ店・東京ドームシティ店・横浜・静岡・浜松・仙台



「特選 福岡県産「あまおう」のタルト」

艶のある真っ赤な色合い、ジューシーで甘い果肉の福岡生まれのブランドイチゴ「あまおう」。その中でも大粒のものだけを厳選して作った特選タルトです。カスタードクリームとたっぷりのクリーム、ふんわり軽いスポンジを組み合わせたシンプルな味わいです。

販売期間：2025年12月26日(金)～2月15日(日)

販売価格：piece ¥1,998 / whole(25cm) ¥19,980

販売店舗：名古屋栄・グランフロント大阪・京都・福岡



「静岡県産“きらび香”のタルト」

静岡生まれの“きらび香”を使用した、イチゴの華やかな香りいっぱいのタルトをつくりました。サワークリーム入りのカスタードに自家製ジャムを加え、大粒の“きらび香”で飾りました。たっぷりのイチゴとクリームの組み合わせは、何度でも食べたくなる味わいです。

販売期間：2025年12月26日(金)～2月15日(日)

販売価格： piece ¥1,890 / whole(27cm) ¥15,120

販売店舗： 全12店舗



「イチゴとアーモンドババロアのタルト～ホワイトチョコレート風味～」

甘酸っぱいイチゴをクリーミーで香ばしいアーモンドのババロアと濃厚な味わいのホワイトガナッシュと組み合わせた、風味豊かなタルトです。繊細で華やかな花束のようなデコレーションは贈りものにもぴったりです。

販売期間：2026年1月13日(火)～1月19日(月)

販売価格： piece ¥1,198 / whole(25cm) ¥11,988

販売店舗： 全12店舗



「宮城県山元町 山元いちご農園の“にこにこベリー”とピスタチオカスタードのタルト」

“もういっこ”と“とちおとめ”の交配により誕生した宮城県育のいちご“にこにこベリー”とピスタチオ風味のカスタードクリームが相性ピッタリのタルトです。水面に浮かぶ鮮やかな花をイメージして飾りました。ジューシーなイチゴとピスタチオの豊かな香りが口の中で広がります。

販売期間：1月13日(火)～1月19日(月)

販売価格： piece ¥1,296 / whole(25cm) ¥12,960

販売店舗： 全12店舗



「イチゴとテリーヌショコラのタルト」

サクサクのパイにフランボワーズとテリーヌショコラ、イチゴ&ラズベリージャムとイチゴを合わせました。マダガスカル産カカオの爽やかな香りと酸味が特徴のチョコレート、“マンジャリ”をふんだんに使用したテリーヌショコラは、ベリーやベルガモットと好相性です。

販売期間：2025年1月13日(火)～2月8日(日)

販売価格： piece ¥1,090 / whole(25cm) ¥13,089

販売店舗： 全12店舗



「抹茶とイチゴのタルト」

上品でほろ苦い抹茶の味わいにイチゴの爽やかな香りを組み合わせました。バターたっぷりのフィナンシェに濃厚なムース、クリームにもふんだんに抹茶を使用しています。華やかなイチゴと緑の色合いも一緒にお楽しみください。

販売期間：12月1日(月)～1月19日(月)

販売価格： piece ¥1,090 / whole(25cm) ¥10,908

販売店舗： 全12店舗



「イチゴのタルト」

甘酸っぱくジューシーなイチゴとカスタードクリーム、サクサクのパイの組み合わせはみんなが大好きな味。その時期に収穫される新鮮なイチゴをふんだんに使用しています。

販売期間： 通年販売

販売価格： piece ¥1,360 / whole(25cm) ¥13,608 ※15～21cmの小サイズもあり

販売店舗： 全12店舗

<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@qu'il-fait-bon.com