

PRESS RELEASE / 【グランメゾン銀座・青山・横浜 限定】“OSMIC フルーツミニトマト10”のタルト

2026 Summer

話題のタルトが今年も登場。OSMICトマト、糖度10の甘さとフルーティーさをそのままタルトに

タルト専門店「キルフェボン」を運営するキルフェボン株式会社（代表取締役：石川 智哉）は、グランメゾン銀座・青山・横浜の3店舗限定にて「OSMIC フルーツミニトマト10」のタルトを、2026年6月16日（火）より期間限定で販売いたします。

昨夏の初登場時には「キルフェボンがトマトのタルト！？」とニュースメディアや公式Xでも話題を呼び、コク深いクリームとフルーツのような濃厚な甘さのトマトのクセになる組み合わせにお客様・スタッフともに好評を博した本商品が、今夏も3店舗限定で再登場いたします。

使用するのは、多くのファンを持つ糖度10という高糖度のOSMICフルーツミニトマト。糖度10は通常のフルーツトマト（糖度8前後）を大きく上回り、青臭さが少なくフルーツのような甘さと豊かな香りが広がります。その魅力を余すところなくタルトに仕立てるべく、トマトペーストをタルト生地に練り込み、素材・生地・クリームが三位一体となるよう丁寧に仕上げました。フレッシュのトマトとはひと味異なる、キルフェボンならではの味わいをぜひお楽しみください。



(写真) “OSMIC フルーツミニトマト10”のタルト ホール (21cm)

OSMICトマトについて

株式会社OSMIC FOODSが、土づくりから品質管理まで一貫してこだわり抜いた高糖度フルーツミニトマト。米ぬか・蟹殻・牡蠣殻など自然由来の有機物のみで作る特製土壌と、マルハナバチによる自然交配、24時間365日の環境管理によって糖度を高めるため、しっかりと水を与えて栽培することができます。これにより糖度10の高い甘さでありながら、瑞々しい食感と豊かな香りを両立。収穫したすべてのトマトをひとつひとつ糖度計測し、基準を満たしたものだけを出荷しています。公式サイト：<https://osmicfoods.com/>

商品詳細

商品名 : “OSMIC フルーツミニトマト10”のタルト

販売開始日 : 2026年6月16日 (火)

販売期間 : 2026年6月16日 (火) ~7月17日 (金) 予定

販売店舗 : グランメゾン銀座 / 青山 / 横浜 (3店舗限定)

価格 : piece 880円 (税込) / whole (21cm) : 7,041円 (税込)

※価格はすべて税込(軽減税率8%)。カフェ店内でのご飲食時は税率が異なります。

公式サイト : <https://www.quil-fait-bon.com/menu/detail.php?tsp=1&tmn=8601>

このタルトの3つの特長

1. フルーツのような甘みのトマトを贅沢に使用

OSMICフルーツミニトマト糖度10は、一般的なトマトの約2倍の甘み。青臭さが少なくフルーツのような濃厚な甘みと旨味が、コク深いクリームと重なり、フレッシュトマトでは味わえないタルトならではのおいしさを生み出しています。

2. トマトペースト入りの特製タルト生地

トマトペーストを生地に練り込むことで、ほのかな酸味をまとわせ、バター風味をやさしく和らげながら、トマトの味わいが最後まで感じられる生地に仕上げています。生地・クリーム・トマトの三層が口の中で重なり、甘みの中にほどよい酸味とコクが広がる、奥深い味わいに仕上げられています。

3. 1ホールに“OSMICフルーツミニトマト10”を約20個使用

約20個ものOSMICフルーツミニトマト10を贅沢にたっぷりとのせて焼き上げました。タルトに仕上げることでみずみずしさの中に凝縮された甘みと旨味が口いっぱいに広がります。



開発担当者コメント

商品開発マネージャー 加藤洋平

OSMICフルーツミニトマト糖度10を試食した際、驚くような圧倒的な甘さが印象的でした。甘さだけでなく、ほどよい酸味や香りもありながら青臭さが少なく、むしろ香りがトマトらしさとして良い形で活かしている点も魅力的です。生地にもトマトを加えることで、タルト全体でトマトがしっかりとまとまって感じられる、一体感ある仕上がりを目指しました。この素晴らしいタルトを今年もお届けできることをうれしく思います。