

PRESS RELEASE / 空輸で迎える8年目、朝採りの美味しさ

収穫からその日のうちに — 空輸で届く、朝採りの完熟イチジク。 兵庫県川西市 × JAL 共同企画、8年目を迎える人気タルト。

2026年8月24日（月）～9月7日（月）のうち延べ7日間、都内3店舗限定販売。

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（本社：静岡県静岡市、代表取締役：石川 智哉）は、兵庫県産の完熟イチジクを、早朝に収穫したその日のうちに空輸で直送し、タルトに仕立てて販売いたします。

本企画は、川西市特産物イベント実行委員会、川西市、JA兵庫六甲、日本航空株式会社（JAL）の協力により、地域産業振興を目的として2019年から継続して行っている取り組みで、今年で8年目を迎えます。収穫からその日のうちに味わえる、旬の瑞々しさと香りをお楽しみいただけます。期間は、2026年8月24日(月)から9月7日(月)のうち延べ7日間で、グランメゾン銀座、青山、東京ドームシティ店の都内3店舗限定で販売いたします。

兵庫県川西市特産のイチジク“朝採りの恵み”は、完熟したものだけを早朝に収穫し、その日のうちに店頭に出る希少なイチジクです。実がやわらかく日持ちしないため流通は限られていましたが、2019年よりJALの空輸を活かし、収穫当日にタルトへ仕上げてキルフェボンの都内店舗限定で販売しています。空輸という物流の力と、産地の生産者の想いが重なって生まれる、この季節だけの特別な一品です。ぜひこの機会に、旬のおいしさをお楽しみください。



（写真）兵庫県川西市産イチジク“朝採りの恵み”とチョコレートクリームのタルト

商品のポイント

- ・収穫からその日のうちに店頭へ。空輸ならではのスピード感
- ・兵庫県川西市特産“朝採りの恵み”を使用
- ・都内3店舗限定、期間限定の希少な味わい

※“朝採りの恵み”は、川西市特産イチジクの愛称。イチジクの木で完熟した状態で収穫することが特徴。あまり日持ちがしないため阪神間の限定された地域のみで流通しています。



（写真）兵庫県川西市産イチジク“朝採りの恵み”

概要

- 【商品名】 「兵庫県川西市産イチジク“朝採りの恵み”とチョコレートクリームタルト」
【販売期間】 2026年8月24日（月）～9月7日（月）のうち延べ7日間で限定販売
【販売店舗】 キル フェ ボン グランメゾン銀座／青山／東京ドームシティ店（都内3店舗限定）
【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2026_kawanishi_fig.php

※雨天の場合はイチジクの収穫ができないため販売はありません。

※グランメゾン銀座・青山は14時30分頃、東京ドームシティ店は18時頃の販売予定です。

※その日の販売状況や販売開始時間については公式Instagramのストーリーズにてお知らせいたします。

<キルフェボン公式Instagram> https://www.instagram.com/quilfaitbon_official/

商品情報

※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。



「兵庫県川西市産イチジク“朝採りの恵み”とチョコレートクリームタルト」

木で完熟し、一番おいしい状態で収穫された朝採りのイチジク。その日のうちに空輸し、なめらかなチョコレートクリームと合わせてタルトに仕上げました。完熟のため日持ちがせず、限定された地域でのみ流通してきた希少なイチジクです。濃厚でフレッシュな味わいをお楽しみください。

piece ¥1,450 / whole (25cm) ¥14,500

<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@quil-fait-bon.com