

PRESS RELEASE / 2026年 GRAPE Fair — 彩り豊かなブドウを、心ゆくまで食べ比べ

GRAPE Fair

はじける果実、あふれる果汁。

全国各地から届く、味わい豊かな全9種のブドウのタルト

9月1日（火）スタート

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、全12店舗にて、2026年9月1日（火）～9月14日（月）の期間、ブドウを主役にした「GRAPE Fair」を開催いたします。

秋の気配が漂いはじめても、名残る夏の陽射しを浴びて実りを深めるブドウたち。キル フェ ボンでは、岡山県産「晴王®」、山梨県産「サンシャインレッド」、長野県産「ナガノパープル」など、全国各地から届いた個性豊かなブドウを使用したタルトを全9種展開いたします（一部店舗限定品を含む）。

赤系・緑系・黒系など、色も味わいも様々なブドウの食べ比べを一度に楽しめる、バリエーション豊かなラインナップです。産地や品種ごとに趣向を凝らしたレシピを組み合わせ、ブドウの魅力を幅広く引き出しました。季節の移ろいを感じながら、キル フェ ボンならではのブドウの味わいをご賞味ください。



今回のフェアの特徴について

- ☐ 全国各地から届く個性豊かなブドウを使用した、全9種のタルトが登場。
- ☐ 赤系・緑系など、色も味わいも異なるブドウの「食べ比べ」を一度に楽しめるバリエーション豊かなフェア。
- ☐ 産地や品種ごとに異なるレシピを組み合わせ、ブドウの魅力を幅広く引き出したラインナップ。

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

開催概要

- 【フェア名】 「GRAPE Fair」
- 【開催期間】 2026年9月1日（火）～9月14日（月） ※一部商品は継続販売あり
- 【開催店舗】 キル フェ ボン全12店舗 ※販売時間は各店舗の営業時間に準ずる
- 【展開内容】 本フェアでは、ブドウをテーマにした商品を販売いたします。
・タルト全9種（※全店販売6品、店舗限定3品）
- 【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2026_grape_fair.php
- 【公式 HP】 <http://www.quil-fait-bon.com/>

商品紹介

※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。



piece ¥1,800 / whole (25cm) ¥18,000

継続販売

山梨県マルエス農園産“サンシャインレッド”のタルト

パリッとはじける果皮と華やかな香り、甘い果汁が口いっぱいに広がるブドウ、“サンシャインレッド”の登場です。キルフェボン自慢のカスタードクリームに、“ル ガール”クリームチーズとサワークリームを合わせ、“サンシャインレッド”とクラッシュ白ワインゼリーを波紋のように飾りました。“サンシャインレッド”の魅力を最大限に引き出したタルトです。※果皮の色味が写真と異なる場合がございます。

販売期間：8/20～9/14予定（※グランフロント大阪店のみ9/30まで販売予定）

販売店舗：全12店舗



piece ¥1,650 / whole (25cm) ¥16,500

※15～21cmの小サイズホールケーキもございます。

継続販売

岡山県産“晴王®”シャインマスカットのタルト

岡山県下JAより出荷する「晴王®」。シャインマスカットの中でも高糖度・大粒・美しい房の姿など厳しい選考基準をクリアする事のできた「晴王®」をカスタードクリームを敷いたタルト生地になんにのせました。

販売期間：8/1～9/14予定 販売店舗：全12店舗

フェア限定

山梨県産“富士の輝”のタルト

シャインマスカットにウイंकを掛け合わせて誕生した新品種、“富士の輝”。しっかりとした果皮と果肉、蜂蜜を思わせる濃厚で奥行きのある甘みが特徴。サワークリームを合わせたカスタードにレモンを効かせ、カシス風味のクリームと“富士の輝”を飾りました。ぶどうが主役のさわやかなタルトです。

販売期間：9/1～9/14予定（※名古屋栄店のみ9/30まで販売予定）

販売店舗：全12店舗



piece ¥2,390 / whole (25cm) ¥23,900

継続販売

シャインマスカットとダブルチーズケーキのタルト

瑞々しくジューシーなシャインマスカットをタルト一面に飾り、相性ぴったりのチーズを組み合わせたタルトです。丁寧に焼き上げたベイクドチーズとなめらかなレアチーズ、2層のチーズケーキにレモン風味のカスタードクリームを敷きました。それぞれの味わいが一体となって口の中に広がります。

販売期間：9/1～10/15予定 販売店舗：全12店舗



piece ¥1,580 / whole (25cm) ¥15,800

商品紹介

※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。

フェア限定 長野県産“ナガノパープル”のタルト

美しい黒紫色の果皮と濃厚かつジューシーな果肉のナガノパープルを、ブドウのブランデー入りのアーモンドクリームにふんだんに詰め焼き上げました。和三盆入りのクリームとナガノパープルが好相性。焼きっぱなしのタルトならではの素材の美味しさが際立つタルトです。

販売期間：9/1～9/14予定 販売店舗：全12店舗

フェア限定 金平糖型 シャインマスカットのティラミスタルト

上品な甘さと爽やかな香りが広がるシャインマスカットに、マスカット風味のマスカルポーネクリームとなめらかなカスタードクリームを組み合わせました。スポンジに効かせたミルクティーの香りと、仕上げに流した紅茶風味のクリームが味のアクセントになっています。※シャインマスカットは仕上げの部分に使用しています。

販売期間：9/1～9/14予定 販売店舗：全12店舗

店舗限定 島根県出雲市産“クイーンニーナ”のタルト

日本海の潮風を受け、甘みの強いぶどうが育ちました。大粒で果汁いっぱいの「クイーンニーナ」をタルト一面に飾り、カスタードクリームと組み合わせました。濃厚な甘さが際立つ「クイーンニーナ」、この時期だけの旬な味わいをお楽しみください。

販売期間：8/24～9/30予定 販売店舗：横浜

店舗限定 シャインマスカットのショートケーキタルト

サクサクのパイにキルフェボン自慢のカスタードを重ね、パチンとはじけるシャインマスカットをふわふわのスポンジとクリームでサンドしました。シャインマスカットの美味しさを存分にお楽しみいただけるよう、シンプルに仕上げたショートケーキタルトです。

販売期間：8/1～10/15予定 販売店舗：青山

店舗限定 長野県産“クイーンルージュ”のタルト

高糖度で皮ごと食べられる赤色ブドウ、“クイーンルージュ”。サクサクのパイにフロマージュブランを加えたマイルドなカスタードを合わせ、主役の「クイーンルージュ」を一面に飾りました。高糖度のブドウにほんのりと効かせたお酒はマールドシャンパーニュ。タルト全体のバランスを大切にした一品です。

販売期間：9/1～9/14予定 販売店舗：グランフロント大阪店



piece ¥1,310 / whole (25cm) ¥13,100



piece ¥1,310 / whole (25cm) ¥13,100



piece ¥1,450 / whole (25cm) ¥14,500



piece ¥1,580 / whole (25cm) ¥15,800



piece ¥1,580 / whole (25cm) ¥15,800