

桃&マンゴ어의香りで包まれる、みずみずしい夏のティータイム

夏の新作ブレンドティー、2種類同時発売！

2025年6月1日(日)より発売中

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」の全店及びWEBストアにて、“タルトに合うお茶”をテーマに、THE CRAFT FARM社※と共同開発し、**新作の夏のブレンドティー2種を、2025年6月1日(日)より発売をスタートいたしました。**

1つは国産紅茶をベースに、乾燥りんごチップやフリーズドライのマンゴーをブレンドした「季節の紅茶～マンゴーのブレンド～」です。夏にぴったりのトロピカルで爽やかな風味をお楽しみいただけます。

もう1つは、国産紅茶をベースに、フリーズドライの黄桃やローズフラワー、ハイビスカスをブレンドし、ジュースでコクのある桃の味わいを演出した「季節の紅茶～ピーチとシトラスのブレンド～」です。桃の甘さとシトラスの爽やかな味わいが広がります。

桃やマンゴーのみずみずしい香りが口いっぱいになり、ひと足早い夏の気配を感じていただけます。タルトや焼き菓子との相性も抜群で、大切な方への贈りものにもぴったりなお茶です。



概要

- 【商品名】・キルフェボンオリジナルブレンドティー「季節の紅茶～マンゴーのブレンド～」
・キルフェボンオリジナルブレンドティー「季節の紅茶～ピーチとシトラスのブレンド～」
- 【発売期間】2025年6月1日(日)発売・無くなり次第終了
- 【発売価格】・ティーバッグ(1個入) 270円
・ティーバッグ(8個入) 1,296円 ※全て税込み
- 【発売店舗】・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/東京ドームシティ店/青山横浜/静岡/浜松/グランフロント大阪店/名古屋栄店/京都/福岡/仙台)
・キルフェボン公式WEBストア (<https://quil-fait-bon.take-eats.jp/?redirect=ec>)
・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。
- 【関連URL】https://www.quil-fait-bon.com/mtr/original_tea.php
- 【公式HP】<https://www.quil-fait-bon.com/>

<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 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



No.17
季節の紅茶
 ～マンゴーのブレンド～

国産紅茶をベースに、乾燥りんごチップやフリーズドライのマンゴーをブレンド。また、フルーティーな香りを持つ国産の焙煎烏龍茶をブレンドし、味に深みを持たせています。ハイビスカスやスペアミントで味と香りをすっきりと仕上げました。夏にぴったりのトロピカルで爽やかな風味をお楽しみください。

▼おすすめタルト



季節の紅茶×マンゴー系のタルト
 トロピカルなマンゴーの香りが夏のフルーツを使用したタルトと相性抜群です。



No.18
季節の紅茶
 ～ピーチとシトラスのブレンド～

国産紅茶をベースに、フリーズドライの黄桃やローズフラワー、ハイビスカスをブレンドし、ジューシーでコクのある桃の味わいを演出。静岡県三ヶ日産のオレンジチップを加え、すっきりとしたフレーバーに仕上げました。桃の甘さとシトラスの爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

▼おすすめタルト



季節の紅茶×桃系のタルト
 爽やかな桃とシトラスの香りが桃を使用したタルトの美味しさをさらに引き立てます。

※THE CRAFT FARM社について



静岡の山間部にある茶工場を継承、お茶の栽培・生産を中心とし、個性豊かなクラフト茶をはじめ、新たなお茶の需要を開拓するための開発にも取り組んでいる。

「暮らしの、次の1ページを創る」を理念に掲げ、発酵・熟成・乾燥といった先人の知恵から学び、技術や伝統を未来へと繋げる農業法人。

<https://tcf.co.jp/>