

長野県生まれの高糖度なプルーン“サマーキュート”を約10玉使用！
豊かな甘みとみずみずしい果汁をたっぷりと味わえる

新作「長野県佐久穂町産“サマーキュート”のタルト」

発売期間：2025年8月28日(木)～9月15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」の全国11店舗（※名古屋栄店を除く）にて、長野県で誕生したプルーンの品種“サマーキュート”を使用した新作タルトを、8月28日(木)より期間限定で発売いたします。

“サマーキュート”は、豊かな甘みと果汁たっぷりの国産プルーンです。高糖度で酸味は控えめで、皮ごと食べられるほどなめらかな果肉を持つフルーツです。

新作のタルトは、サクサクのタルト生地、風味豊かなアーモンドクリーム、“サマーキュート”の旨味を凝縮させた自家製のジャムを重ね、フレッシュな“サマーキュート”をタルト一面に並べました。完熟した“サマーキュート”のみずみずしさが口いっぱいに広がります。この時季だけしか出会えない、フレッシュプルーンの美味しさをぜひお楽しみください。



“サマーキュート”について



長野県果樹試験場にて、「ベイラー」と「シュガー」を掛け合わせて誕生しました。果実は楕円形で果皮は紅紫色です。その名の通り、夏の短い時期にだけ味わえる特別なプルーンです。果皮は驚くほど薄く、ひと口かじれば果汁があふれるほどのみずみずしさがあります。豊かな甘みの中に上品な酸味が重なり、後味は爽やかです。収穫の最盛期は8月中旬から9月中旬にかけてのわずかな期間。旬が短く、市場に出回る量も限られています。

商品情報



新作「長野県佐久穂町産“サマーキュート”のタルト」

発売期間：2025年8月28日(木)～9月15日(月)予定

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

発売店舗：キル フェ ボン全11店舗 ※名古屋栄店を除く

今しか味わえない旬の味、フレッシュブルーンの“サマーキュート”の登場です！じっくりと焼き上げたこくのあるアーモンドクリームに自家製サマーキュートジャムを重ね、完熟の“サマーキュート”を華やかに飾りました。酸味は控えめで高糖度、フレッシュブルーンを味わえる貴重な機会です。ぜひこの機会にお試しください。

<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