

【京都限定企画】 四季折々、抹茶の美味しさに出会える1年
抹茶を使用した2種類のタルトが期間限定で登場！

Kyoto limited!



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」の京都店にて、1年を通して抹茶の美味しさを味わえる京都限定企画「Kyoto limited! ～with matcha～」を2024年12月26日(木)～2025年12月20日(土)の期間、開催しております。

今回、京都限定企画「Kyoto limited! ～with matcha～」では、2ヶ月に2種類ずつ1年を通して京都で味わえる“抹茶”を使用したタルトを販売いたします。抹茶が主役のもの、旬のフルーツや食材と組み合わせたタルトなど季節ごとに多彩な“抹茶”の美味しさを楽しめます。タルトだけでなく四季の移ろいを感じる高瀬川近くのロケーションが魅力的な京都店を一緒にご堪能いただける企画です。

9月よりお届けするのは、京都・宇治にある茶農家“製茶 辻喜”の香り高い珠玉の抹茶が主役の2種類のタルトです。まるで茶畑をそのまま頬張るような新作「京都府宇治市産“辻喜”抹茶のテリーヌのタルト」と、抹茶とショートケーキの王道の組み合わせを活かした「京都府宇治市産“辻喜”抹茶のショートケーキタルト」です。希少な抹茶を使用した2種類のタルトを同時に味わえる機会をぜひお楽しみください。



開催概要

- 【企画名】 京都限定企画「Kyoto limited! ～with matcha～」
- 【開催期間】 2024年12月26日(木)～2025年12月20日(土)
- 【開催店舗】 キルフェボン京都
- 【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2025_kyoto_limited.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

商品概要



新作「京都府宇治市産「辻喜」抹茶のテリーヌのタルト」

販売期間：2025年9月1日(月)～2025年10月31日(金)

価格：piece 993円 / whole(25cm) 11,923円

京都宇治白川が誇る抹茶ブランドの「辻喜」。宇治伝統製法のもと、京都を代表する品種「さみどり」の品質の良い覆い下1番茶のみを厳選した茶道用抹茶を使用。濃厚で口溶けなめらかな抹茶テリーヌ生地に、抹茶ソースと抹茶ガナッシュを重ね、抹茶クラムと抹茶パウダーを一面にまぶしました。どこまでも続く雄大な茶畑の情景を、美しい曲線と深い緑で描写したタルトです。「辻喜」抹茶の豊かな風味と旨みの力強さを体感してみてください。



「京都府宇治市産「辻喜」抹茶のショートケーキタルト」

販売期間：2025年9月1日(月)～2025年10月31日(金)

価格：piece 1,393円 / whole(25cm) 13,932円

京都宇治白川が誇る抹茶ブランドの「辻喜」。宇治伝統製法のもと、京都を代表する品種「さみどり」の品質の良い覆い下1番茶のみを厳選した茶道用抹茶を使用したタルトです。ザクザクとした食感のタルトにホワイトチョコブリュレ、濃厚な抹茶ソース、抹茶わらび餅と栗を重ね、抹茶クリームとイチゴを合わせました。香り高くまろやかな味わいと品の良い苦みが特徴の希少な抹茶と、わらび餅と栗のもっちりとした食感をお楽しみください。

京都・宇治「製茶 辻喜」について



茶産地として最適な宇治の産地・白川で茶農家の五代目として、先人たちの宇治伝統製法を受け継ぎ、創意工夫を重ねて至極の茶の追求に努める辻喜代治(つじきよはる)氏。茶業を守り発展させるため、これまでの概念を破り伝統ある歴史の中で新しいチャレンジに挑み続ける。

●数々の受賞歴を持つ

フランス・パリで開催された、日本茶コンクール「Japanese Tea Selection Paris」抹茶部門で「金賞」受賞や、農林天皇三賞・内閣総理大臣賞など数多くの輝かしい実績を持つ茶農家です。

●1年に1度しか摘採せず、一芽一芽丁寧に手摘み

一芽一芽丁寧に手摘みし、鮮度を保持したまま即時に製造加工し碾茶にします。完成した碾茶(てんちゃ)を厳選・選別し最高級の碾茶に仕立て、石臼挽きし最高級抹茶となります。

●茶園全体に覆いをかけて遮光する覆下(おおいした)栽培

碾茶・抹茶の絶妙な旨味は、新芽にいかにアミノ酸を集積させるかが決め手になります。萌芽期から遮光を段階で行い、一般栽培遮光率85%より高い95%まで遮光し新芽に旨味成分を保持させます。

店舗紹介

四季の移ろいを感じる高瀬川近くのロケーションが魅力的なキルフェボン京都



キルフェボン京都

住所：京都府京都市中京区河原町通三条上る東入恵比須町534-18 ステラム1F

電話番号：075-254-8580

営業時間：11:00～19:00 (テイクアウト)

11:00～19:00 (カフェ/ラストオーダー18:30)

2000年5月にオープン。鴨川と平行に南流する高瀬川沿いにある京都店は、他店と比べてどこかゆったりとした時間が流れます。川沿いには桜の木が立ち並び、春には美しい花を咲かせます。歴史ある街並みに溶け込むロケーションで、地元の方から観光客まで幅広い人々に愛されています。