

ウサギたちが誘う、月夜のひととき
秋の風情を映す新作タルト登場！

新作「お月見タルト」

発売期間：2025年9月16日(火)～10月15日(水)

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12店舗にて、**2025年9月16日(火)～10月15日(水)の期間、秋の風物詩「お月見」をテーマにした新作「お月見タルト」**を発売いたします。

今回の新作「お月見タルト」の味の中心となるのは、濃厚でなめらかな白ごまブランマンジェです。サクサクとしたタルト生地に、風味豊かな白ごまブランマンジェ、まろやかな甘みの黒みつを重ねました。クルミや白玉、黒洲きな粉などを合わせることで、多彩な食感と香りが広がる和の味わいに仕上げました。

月に住むウサギのオーナメントや白玉と、風にそよぐススキを思わせる飾りを添え、まるで秋の月下をそのまま映したかのような佇まいに仕上げました。

風情あるお月見の席にもぴったりの見た目と、日本の秋を感じていただけるタルトです。



お月見タルトのこだわりポイント



1. 理想の味わいを追求した白ごまブランマンジェ

選び抜いた香り高いごまで濃厚でなめらかなコクを実現

2. 細部まで何度も試行を重ねたお月見モチーフで魅せる華やかなデザイン

キルフェボンオリジナルのウサギやススキ、お月さまをモチーフに、季節の情景を上品に表現

3. 素材に込めた秋の祈り

豊作祈願の意味を込め、仕上げのススキ部分にもちあわ(穀物)を使用し、日本の秋を感じる一品に

商品概要

新作「お月見タルト」

発売価格：piece ¥1,198 / whole (25cm) ¥11,988

味の主役は濃厚な白ごまブランマンジェ、月に住むウサギがついたお餅とススキを飾ったキルフェボンのお月見タルトの登場です！白ごま、黒みつ、黒洲きなこ、香り豊かな和の食材を織り交ぜ、日本の秋の訪れを感じるタルトに仕上げました。やさしい甘さと共に、さまざまな香ばしい“和”が口いっぱい広がります。

【発売期間】 2025年9月16日(火)～10月15日(水)

【発売店舗】 キルフェボン全12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/名古屋栄/グランフロント大阪店/京都/福岡/仙台)

【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2025_otsukimi.php

【公式URL】 <https://www.quil-fait-bon.com/>

タルト構造

ウサギのチョコレートオーナメント

黒洲きな粉・黒ごまシュトゥルーゼル・粉糖

白玉・金箔

かぼちゃソース・つや出しジャム・もちあわ（ススキ部分）

クルミ・白ごま

スポンジ

黒みつソース

白ごまブランマンジェ

ホイップクリーム

タルト生地

<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