

ひと口ごとに静謐な茶畑の情景が広がるような奥深い味わい

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10月1日(水)～2025年10月31日(金)

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」の京都店限定で現在販売中の新作「京都府宇治市産“辻喜”抹茶のテリーヌのタルト」を2025年10月1日(水)よりキルフェボン全12店舗で販売を開始いたします。

新作「京都府宇治市産“辻喜”抹茶のテリーヌのタルト」は、京都・宇治の老舗“辻喜”の抹茶を惜しみなく用い、茶畑を思わせる端正な緑と芳醇な香りを閉じ込めた「抹茶のテリーヌ」です。

選り抜かれた抹茶の上質な渋みと奥行きある旨みが、なめらかな口どけのテリーヌに溶け合い、ひと口ごとに静謐な茶畑の情景が広がるような贅沢な味わいをお楽しみいただけます。大切な方への贈り物や、ご自身への特別なひとときにふさわしい一品です。



「京都府宇治市産“辻喜”抹茶のテリーヌのタルト」こだわりポイント



1. 厳選された抹茶

京都・宇治白川が誇る抹茶ブランド“辻喜”を使用。宇治伝統の製法で仕上げた品種「さみどり」の覆い下一番茶のみを厳選しました。

2. 三層仕立ての深い味わい

なめらかで重厚感のある抹茶テリーヌ生地に、旨みを凝縮した抹茶ソースと繊細な口どけの抹茶ガナッシュを重ね、奥行きのある味わいを表現。

3. 茶畑を想起させるデザイン

茶畑をイメージした曲線美と深い緑で、視覚からも抹茶の世界観を演出しました。

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」

発売価格：piece ¥ 993 / whole (25cm) ¥ 11,923

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、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。

【発売期間】 2025年10月1日(水)～10月31日(金)

【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)

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

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（おいしい）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。

<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