

フレッシュ、シロップ煮、シブーストと、洋梨の多彩な表情と
チョコレートが奏でる秋の新作

新作「洋梨のシブーストとチョコレートのタルト」

発売期間：2025年11月1日(土)～11月30日(日)

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11月1日(土)～11月30日(日)の期間、洋梨とチョコレートが奏でる新作「洋梨のシブーストとチョコレートのタルト」**を発売いたします。

今回の新作「洋梨のシブーストとチョコレートのタルト」は、香り高いフレッシュの洋梨、やさしい口当たりのシブースト、そしてなめらかなシロップ煮と様々な調理法で洋梨の味わいを表現しました。洋梨が持つ多彩な表情を、カカオ感の強いチョコレートでまとめ上げ、ひと口ごとに新しい余韻を生み出します。

花卉のように重ねられた洋梨をタルト一面に贅沢に飾り、気品ある佇まいに仕上げました。特別なひとときを演出し、秋のティータイムを華やかに彩ります。



洋梨のシブーストとチョコレートのタルトのこだわりポイント

1.デザイン性

洋梨を花卉のように並べ、華やかで気品あるビジュアルに。

2.味わいの多層性

フレッシュ・シロップ煮・シブーストと個性豊かな洋梨をひとつのケーキで楽しめる構成。

3.絶妙なマリアージュ

芳醇な洋梨と、深みのあるチョコレートを組み合わせた奥行きある味わい。



商品概要

新作「洋梨のシブーストとチョコレートのタルト」

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

ヴァローナ社のチョコレートを使用した軽い食感のチョコレートスフレに、洋梨のシロップ煮と洋梨のシブーストを重ね、フレッシュの洋梨を花のように並べました。秋の味覚の洋梨をフレッシュで、シロップ煮で、シブーストで味わえます。洋梨とチョコレートの組み合わせも好相性、秋にぴったりのタルトに仕立てました。



【発売期間】 2025年11月1日(土)～11月30日(日)

【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/>

タルト構造

シュトゥルーゼル・粉糖

金粉

フレッシュの洋梨

洋梨のシブースト

洋梨のシロップ煮

チョコスフレ



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