

流通量が少ない珍しい山梨県オリジナル品種！

芳醇な香りが口いっぱいに広がる赤ブドウ“サンシャインレッド”が主役

新作「山梨県マルエス農園産“サンシャインレッド”のタルト」

発売期間：2025年10月1日(水)～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2店舗（グランメゾン銀座・横浜）にて、2025年10月1日(水)～10月15日(水)の期間、山梨県のオリジナル品種の赤ブドウ“サンシャインレッド”を使用した新作タルトを限定発売いたします。

山梨県が15年以上の歳月をかけて開発した赤ブドウ“サンシャインレッド”は、種がなく皮ごと食べられる大粒の品種で、華やかな香り、豊かな甘さ、ジューシーさが特長です。

新作のタルトは、サクサクのタルト生地にフランス・ブルターニュ産の“ル ガール”クリームチーズとサワークリームを合わせた自家製のカスタードクリームを合わせました。“サンシャインレッド”の鮮やかな色彩と果実感を最大限に引き出し、クラッシュした白ワインゼリーを波紋のように飾り、清涼感のあるみずみずしいタルトを演出しました。ブドウの美しい見た目と豊かな香り、たっぷりの果汁をなめらかなクリームとともに楽しみください。



山梨県オリジナル品種のブドウ“サンシャインレッド”について



1. 艶やかにきらめく赤系ブドウ

美しい透明感のある果皮が特徴で、華やかな見た目を演出します。

2. 濃厚な甘みと華やかな香り

大粒からあふれる果汁に上品な甘みが重なり、芳醇で爽やかな香りが広がります。

3. 山梨県オリジナルの品種

サンシャインレッドは、「サニードルチェ」と「シャインマスカット」を掛け合わせて生まれた山梨県オリジナル品種です。15年以上の歳月をかけて開発されたブドウです。

商品情報



新作「山梨県マルエス農園産“サンシャインレッド”のタルト」

発売期間：2025年10月1日(水)～10月15日(水)

発売価格：piece ¥1,792 / whole (25cm) ¥17,928

発売店舗：グランメゾン銀座・横浜

パリッとはじける果皮と華やかな香り、甘い果汁が口いっぱいに広がるブドウ、“サンシャインレッド”の登場です。キルフェボン自慢のカスタードクリームに、“ル ガール”クリームチーズとサワークリームを合わせ、“サンシャインレッド”とクラッシュ白ワインゼリーを波紋のように飾りました。“サンシャインレッド”の魅力を最大限に引き出したタルトです。

< 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