

数々のコンテストで最高金賞に輝いた埼玉県のブランドイチゴ“あまりん”  
1ホールに約35粒を贅沢に使用した“あまりん”が主役のケーキ！

## 「特選 埼玉県北田農園産“あまりん”のタルト」

発売期間：2026年4月1日(水)～4月30日(木)

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2店舗(青山、東京スカイツリータウン・ソラマチ店)にて、2026年4月1日(水)～4月30日(木)の期間、埼玉県のブランドイチゴ“あまりん”を使用したタルトを期間限定で発売いたします。

“あまりん”は、埼玉県で開発されたオリジナルイチゴの品種で、際立つ甘さと果汁たっぷりのジューシーな果肉、鮮やかな赤色と美しい形が特徴のブランドイチゴです。イチゴのコンテストにおいても高い評価を受け、数々のコンテストで最高金賞を受賞するなど、その品質の高さで注目を集めています。

今回のタルトには、埼玉県で“あまりん”を生産する北田農園のいちごを使用。丁寧に育てられた果実をふんだんに使用し、口いっぱいに広がる濃厚な甘みと、みずみずしい味わいを存分に楽しめるよう仕立てました。1ホールに約35粒を使用することで、イチゴそのものの魅力をしっかりと感じていただけます。

バター風味豊かなパイ生地に、なめらかなカスタードクリームと“あまりん”を贅沢に敷き詰めました。シンプルな組み合わせだからこそ、“あまりん”本来の甘みとみずみずしさを引き立てます。

華やかな見た目と上品な味わいは、特別な日のデザートにはもちろん、春の贈り物や手土産にもおすすめです。昨年もご好評をいただいた本商品を、今年もお届けいたします。



### 埼玉県ブランドイチゴ“あまりん”について

- 埼玉県オリジナルのブランドイチゴ“あまりん”は埼玉県で開発された品種コンテストで最高金賞を受賞するなど、高い評価を得ています。
- 強い甘みとジューシーな果肉が特長  
際立つ甘さとみずみずしい果肉、鮮やかな赤色が特長のイチゴです。



## 商品情報



### 「特選 埼玉県北田農園産“あまりん”のタルト」

発売期間：2026年4月1日(水)～4月30日(木)

発売価格：piece ¥2,484 / whole (25cm) ¥24,840

発売店舗：東京スカイツリータウン・ソラマチ店、青山

埼玉県オリジナル品種として栽培されている“あまりん”。際立つ甘さと果汁たっぷりでジューシーな果肉、鮮やかな赤と美しい形が特徴の高級イチゴです。バターたっぷりのパイ生地にかスタードクリームと“あまりん”を敷き詰めました。シンプルな組み合わせが“あまりん”本来の美味しさを引き立てます。

## 北田農園について



今回使用する“あまりん”は、埼玉県所沢市・北田農園で栽培されたブランドイチゴです。北田農園では、「何度でも食べたいくなるいちごづくり」をコンセプトに、土づくりや肥料、日々の灌水量など細部にまでこだわり、丁寧に栽培しています。完熟で収穫することで、果実本来の甘みとみずみずしさを引き出しています。また、2026年2月に開催された「第4回 全国いちご選手権」では、同農園が手がける“べにたま”が銀賞を受賞するなど、その品質の高さでも評価されています。

北田農園公式ホームページ：<https://ichigo-marche.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 土井・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