

兵庫県川西特産のいちじくのブランド化を応援

～当日朝に収穫したいちじくを使用したタルトの販売を、8月19日から期間限定で実施～



兵庫県川西産いちじく「朝採りの恵み」とチョコレートクリームのタルト



川西特産いちじく「朝採りの恵み」

川西市農業振興研究会(会長:橋本和弘)、川西市(市長:越田謙治郎)、JA兵庫六甲(代表理事組合長:平尾勝春)、キルフェボン株式会社(代表取締役:糸井琢弥)と日本航空株式会社(代表取締役社長:赤坂祐二)は、地域産業振興を目的として、2019年より毎年兵庫県川西特産のいちじくのブランド化に取り組んでおります。

その日の朝収穫したいちじく「朝採りの恵み」(*1)を東京へ空輸し、旬のフルーツを使用したこだわりのタルト専門店「キルフェボン」にて、このいちじくをふんだんに使用したタルトを作り、販売しておりますが、当タルトは毎年多くの方にご好評をいただいております。

(*1)「朝採りの恵み」:川西特産いちじくの愛称。いちじくの木で完熟した一番美味しい状態で収穫することが特徴。あまり日持ちがしないため阪神間の限定された地域のみで流通している。

【川西特産いちじく「朝採りの恵み」を使用したタルトの概要】

早朝に川西市内の農園で収穫した「朝採りの恵み」を午前発のJALの定期便を利用して空輸し、「キルフェボン」でタルトに仕立てます。空輸ならではのスピードを活かして、当日採れた新鮮な「朝採りの恵み」の柔らかな果肉や瑞々しく濃厚な味わいと、チョコレートクリームのハーモニーをお楽しみいただけます。

- (1) 販売期間 2023年8月19日(土)から8月31日(木)のうち延べ7日間で限定販売
- (2) 販売店舗 「キルフェボン」グランメゾン銀座、青山
- (3) 販売価格 1カット 993円、1ホール(25cm) 9,936円

※ とともに税込み(8%) イートインの場合は税率が異なります。

タルトは14時～15時頃より販売予定です。また、産地が雨天時はいちじくの収穫ができないため、販売しません。その日の販売状況や販売開始時間についてはキルフェボン公式Instagramのストーリーズ、およびTwitterにてお知らせいたします。

詳細はこちら→ <https://www.quil-fait-bon.com/menu/detail.php?tsp=1&tmn=1426>