

# Seasons News

We bring you news about the deliciousness of Mon Cher Hakata's seasonal ingredients.



まるごとりんごタルト (1個) ¥899

福岡・川崎町観光りんご園のりんごをまるごと使ったタルト。オープンでじっくりと焼き上げたりんごをタルト生地のにせ、銅鍋で手炊きしたモンシェールのカスタードをたっぷり絞って香ばしくキャラメリゼ。仕上げに「堂島ロール」のクリームとローストしたクルミをトッピング。アクセントのキャラメルクリームとシナモンパウダーが、甘みが凝縮されたりんごの風味を引き立てます。



焼き立てアップルパイ〜シナモン (1個) ¥378

シナモンがふんわりと香る焼き立てアップルパイ。大きめにカットしてシナモンを合わせたりんごのコンポート・銅鍋で手炊きしたシナモン入りカスタードを、幾層にも折り重ねたパイ生地で包み、オープンでさっくりと焼き上げました。間にしのばせたクルミが食感のアクセントに。さっくり香ばしいパイ、りんごとシナモンの甘い香り、とろりととろけるクリーム…。ひと口ほおばると至福のひと時が訪れます。



焼き立てアップルパイ〜プレーン (1個) ¥378

シャキシャキとした食感を楽しめるよう大きめにカットしたりんごのコンポート・銅鍋で手炊きしたモンシェールのカスタード・香ばしいアーモンドクリームを、幾層にも折り重ねたパイ生地で包み、薄くスライスしたりんごをのせてオープンでさっくりと焼き立てならではの味わいをご堪能ください。

## 今回のシーズズ、旬の食材は りんごを使った阪急限定スイーツ!



季節の堂島ロール りんごキャラメル  
ロング ¥1,944  
ハーフ ¥1,080  
カット ¥432

りんごとキャラメルソースをしのばせたこの時期だけの「堂島ロール」。太陽の恵みをたっぷり受けたりんごのフルーティーでさわやかな甘みに、ほろ苦いキャラメルの香ばしさ、アクセントにしのばせたカスタードのkokがマッチした、やさしい味わいです。

*New!*



※店舗イメージ



アップルパイホール ¥3,601

幾層にも折り重ねたパイ生地にアーモンドクリームとシナモンが香るりんごのコンポートを重ね、オープンでじっくりと焼き上げました。サクサクのパイ生地に、フルーティーなりんごの風味が見事にマッチしたひと品です。紅茶との相性も抜群で、ゆったりとしたティータイムを演出します。おしゃべりに花が咲くお茶の時間に、ご家族やお友達と切り分けお楽しみください。

アップルパイ  
カット ¥451



アップルパイカット〜シャンティ添え (1個) ¥486

アップルパイカットのシャンティ添えは、焼き上げた王道のアップルパイに、生乳のkokと香り広がるクリームがまろやかさをプラス。

## 北海道のミルクと 福岡りんごのマリアージュを ぜひお楽しみください

北海道・中標津町にあるモンシェール・ファームのミルクを使ったソフトクリームに、福岡・川崎町観光りんご園のりんごをカットして大胆にトッピング。新鮮なミルクから作られた、kokがあるのに軽やかな味わいのソフトクリームと、みずみずしいフレッシュなりんごはとても好相性。シンプルでありながらリッチな味わいです。



りんごサンデー ¥899



今回は川崎町が運営する観光リンゴ園の栽培管理者として、  
この道55年の“林檎ドクター”渡邊さんを訪ねました。



毎年5月頃に「川崎町観光リンゴ園」のオーナーを募集しています。オーナーになった方は収穫祭にて、美味しい果実を収穫することができます。詳しくは下記の川崎町役場 商工観光課まで。



### 手間ひまかけた 大切なリンゴの 美味しさを活かして



Pâtisseries Voice

正直言って、リンゴが新鮮で美味しくスイーツにするのが「もったいない」と思い、随分悩みました。水分が多い新鮮なリンゴの風味を落とさずに、商品として完成させるために、何度も試作を繰り返しました。リンゴの素材を活かしながら、リンゴと言えば「アップルパイ」。シンプルなものから、シナモンやクリーム・キャラメルとお好みで様々な風味を味わって頂けるように仕上げましたので、食べ比べをして頂けたら嬉しいです。



(株) Moncher  
パティシエ (歴 14 年) 前田早那

### 戸谷ヶ岳のふもと、標高400mに位置する 豊かな自然に囲まれた地

福岡県川崎町の「観光リンゴ園」は標高400mの豊かな自然の中にある、町営のリンゴ園です。一歩足を踏み入ると、甘くて爽やかな香りに酔いしれることができるリンゴ園。

栽培管理は、9年前に福島から移住した、日本が誇る“林檎ドクター”渡邊正典さんと、息子の正隆さん。渡邊さんは、全国トップクラスの生産者で、リンゴの生産地として名高い東北地方の生産者さんと日々情報を交換しながら、川崎町の風土を活かした最高のリンゴを栽培しています。この道55年。気候変動が激しい昨今では、リンゴドクターとして名高い渡邊さんにとっても美味しい林檎を育てるのは至難の業とのこと。この夏は川崎町も猛暑が続きましたが、リンゴたちが病気にかからないよう園内を歩き回り、様子を確認しながらベストな状態に上げています。

一つ一つ愛情を込め丁寧に有機肥料で育てられたリンゴはとても甘く、美味しさがギュと詰まっています。リンゴを知り尽くした渡邊さんが食べてみたいとおっしゃられたのは「シンプルなアップルパイ」。モンシェール歴14年のパティシエが、渡邊さんも認める? 「アップルパイ」を中心に、全8種類のスイーツを開発しました。

使用したリンゴは、この「観光リンゴ園」でこの時期最も美味しく、モンシェールのパティシエ達が試食時に「美味しい!」と思わず声をあげた【黒千寿】と、リンゴの女王【サンふじ】です。



2015年に、川崎町へ夫婦で移住。  
息子の正隆さんも一緒に家族で栽培管理に携わってくれています。親子の想いが詰まった林檎の出荷も今が旬!



リンゴ園のオーナーになりませんか?  
川崎町役場 商工観光課  
TEL.0947-72-3000 (内線: 226)  
syoukou@town.fukuoka-kawasakig.jp

写真はイメージです。商品名・内容・デザインは予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。



[ 博多阪急 B1階 食料品 ]

### モンシェール シーズンズ博多阪急店

定番商品をはじめ、九州の旬の食材を使ったお菓子が並ぶ新しいお店です。

お問い合わせ: TEL:092-419-5188 (店舗直通)

〈営業時間〉午前10時～午後8時

※商品や営業時間は変更となる場合がございます。最新のお知らせはホームページをご覧ください。

ブランドサイト



Follow Us!

