

Seasons News

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



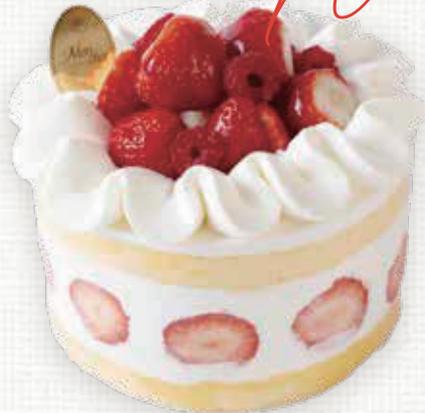
季節の堂島ロール〜あまおう ¥2,268
ハーフ ¥1,201
カット ¥486

福岡県産あまおうを包んだ「堂島ロール」。生乳のコクと香り広がるやさしい甘さのクリームは、甘酸っぱくジューシーなあまおうとの相性も抜群です。アクセントにしおぼせたバニラビーンズが香るモンシェールのカスタードが濃厚なコクをプラス。大粒で食べ応えのあるあまおうのさわやかな風味を堪能できる、この時期だけの味わいです。

12月のシーズンは、福岡が誇る「あまおう」を使用!
いちご×クリームの抜群に相性の良い
組み合わせをご堪能ください!



くちどけのよいモンシェールのスポンジ生地に生乳のコクと香り広がる「堂島ロール」のクリームを絞り、甘酸っぱくジューシーな福岡県産あまおうとフランボワーズをかざりました。素材の味わいを存分に堪能できるぜいたくなデコレーションケーキです。シンプルながら目を引く華やかなデザインに仕上げました。

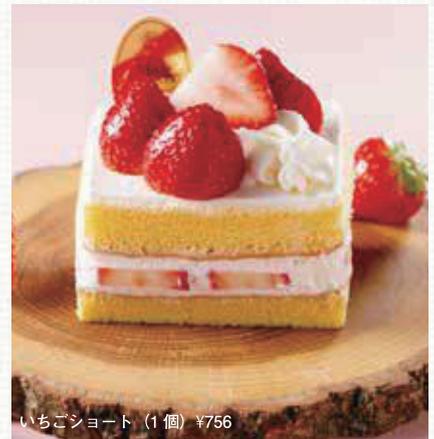


シーズンスガーデン〜あまおう
4号 ¥3,564・5号 ¥4,860・6号 ¥5,940



あまおうのタルト 1個 ¥735

サクサクのタルトに香ばしいアーモンドクリームとバニラビーンズが香るモンシェールのカスタードを重ね、甘酸っぱくジューシーな福岡県産あまおうと「堂島ロール」のクリームで華やかにデコレーションしました。3種のクリームがあまおうの濃厚な味わいを引き立てる、絶妙な組み合わせです。



いちごショート (1個) ¥756

「堂島ロール」の生地とクリームを重ね、甘酸っぱいいちごを飾った王道ショートケーキ。生地の間にもスライスしたいちごを敷き詰めているので、どこを食べてもいちごにあたる、コンパクトなボディに美味しさがぎゅっと詰まったひと品です。

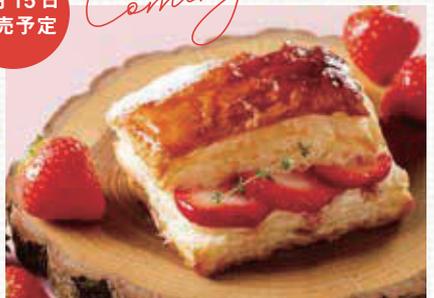


ダブルいちごのソフトサンデー ¥699

北海道・中標津町の自社牧場直送の生乳で作ったソフトクリームと、旬のいちごを使用したサンデー。今だけの限定のデザートです。

2月15日
発売予定

Coming Soon!



「カスタードパイフィーユ〜あまおう」 ¥519 は現在開発中
※写真はイメージです



“九州といえば”の福岡県産あまおういちごを使ったスイーツの
こだわりの作り方をパティシエに聞いてみました。



福岡産あまおう×パティシエのこだわり "口福"を感じていただける王道スイーツの 開発ポイントを聞いてみました。

限定商品も含めると、年間約 800 点あまりの商品を開発する Mon cher の開発チーム。その中でもいちごを使用したスイーツは、ファンの方が多いため特に力が入るのだとか。いちごにはさまざまな種類がありますが、中でもあまおうは見た目も大粒で味わいも濃厚、インパクトのある人気の品種です。

Q: あまおうを使ったスイーツ開発のポイントは？

前田：目指したのはあまおうの魅力が詰まった商品を開発すること。そのために、あまおうの最大の長である甘みと酸味のバランスがよいことを最大限に活かすにはどうすればよいかを1番に考えました。

石川：自社牧場の生乳で作ったオリジナルクリームや銅鍋で手炊きたカスタードクリームと、甘酸っぱいあまおうの相性の良さを存分にお楽しみいただきたいです。

Q: 商品開発する中で苦労した点は？

前田：王道の「いちご」のスイーツだからこそ、あまおうをどのように見せるのが一番よいか悩みました。

石川：熱を通したいちごは甘みが増し、フレッシュないちごに負けないくらい独特の風味があるのですが、その魅力を伝えるにはどうすればいいかとても悩みました。



(株) Moncher パティシエ (歴 11 年) 石川 寛士 パティシエ (歴 14 年) 前田早那



Pâtisseries Voice

1月からは、大分県の 「ベリーツ」が登場! 乞うご期待!

いちごが旬を迎える1月には「あまおう」以外の苺も登場。それぞれの品種にあわせたスイーツをパティシエが開発中です。ますます目が離せません!



九州苺前線カレンダー

- 12月は福岡産あまおう
- 1月の中旬～、JA 大分のベリーツ・JA ぶんかお嘉穂のあまおう・福岡いちござり



Strawberry

福岡いちごの【あまおう】って どういう特徴があるいちごなの？

「あまおう」は福岡県で生まれたいちごで、あかい・まるい・おおきい・うまいの頭文字をとってネーミングされました。(登録商標)
福岡県下の JA グループでは「博多あまおう」のブランド名で販売しています。

果実は短円錐形の整った形、濃い赤色で光沢があり、ずっしりと重く大きな果実の割合が多いのが特徴。ただ単に甘いだけではなく、甘みと酸味のバランスがとれた濃厚な味わいです。

写真はイメージです。食材の品種、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!

