

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



久保山さん
オススメ!



「季節のパイ〜フィーユ〜ショコラあまおう」¥594
表面をキャラメリゼしてオープンでさっくり香ばしく焼き上げたパイの中に、フルーティーなカカオの香りとコクを感じるチョコレートクリームを絞り入れ、福岡県飯塚産あまおうを飾りました。



日浦さん
オススメ!

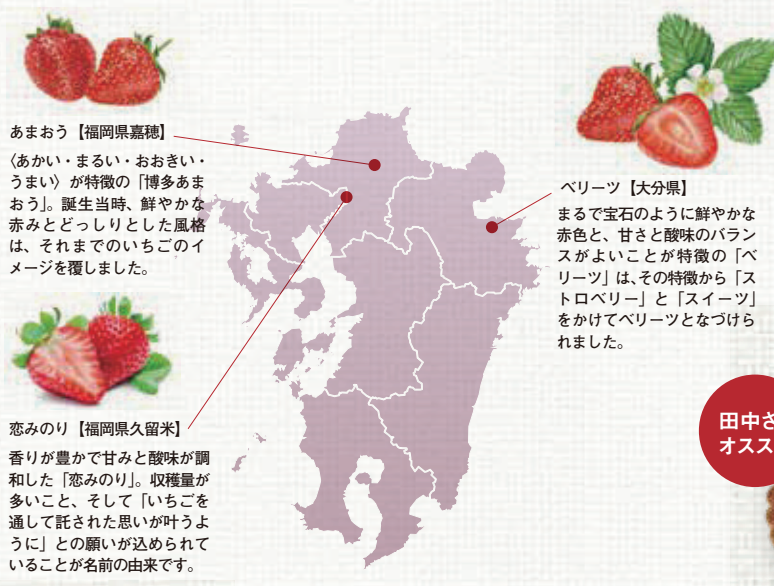
いちごショート〜ベリーツ ¥756

あまおうのチョコショート ¥789
「堂島プリンロール」の生地とクリームに福岡県飯塚産のジューシーなあまおうを使ったショートケーキ。ベルギー産チョコレートが香るもちりとした生地とコクのあるクリームに、甘酸っぱいあまおうがマッチします。

「堂島ロール」の生地とクリームを使ったモンシェールの王道ショートケーキ。糖度が高く甘みと酸味のバランスが絶妙な大分県が誇るいちご「ベリーツ」でぜひいたく味わいに仕上げました。

今回は、九州3ヶ所の産地が違う「いちご」を使った阪急限定スイーツの味比べ!

「モンシェール シーズンズ」では今回、「あまおう」・「ベリーツ」・「恋みのり」の3種類のいちごを使い、それぞれの美味しさを存分に引き出す商品を開発いたしました! 甘い香りと鮮やかな果実の色味、口にすると甘みと酸味が広がり人々を魅了してやまない「いちご」。九州の各地で愛情いっぱい育てられた「いちご」の魅力をお伝えします。



あまおう【福岡県嘉穂】
〈あかい・まるい・おおきいうまい〉が特徴の「博多あまおう」。誕生当時、鮮やかな赤みとどっしりとした風格は、それまでのいちごのイメージを覆しました。

ベリーツ【大分県】
まるで宝石のように鮮やかな赤色と、甘さと酸味のバランスがよいことが特徴の「ベリーツ」は、その特徴から「ストロベリー」と「スイーツ」をかけてベリーツとなづけられました。

恋みのり【福岡県久留米】
香りが豊かで甘みと酸味が調和した「恋みのり」。収穫量が多いこと、そして「いちごを通して託された思いが叶うように」との願いが込められていることが名前の由来です。

シーズンズフィナンシェ
〜あまおう ¥303

刻みピスタチオといちごジャム、福岡県産あまおうをトッピングしてオープンでしっとり焼き上げました。甘酸っぱいいちごの風味がふんわりと広がります。

久留米産 恋みのりのタルト
ホール ¥3,024 カット ¥897
福岡県久留米のいちご農園「いちござり」より取り寄せた、香りが良く酸味がおだやかな「恋みのり」を使用したタルト。バニラビーンズが香るモンシェールのカスタードと「堂島ロール」のクリームを絞って仕上げました。

田中さん
オススメ!



シーズンズガーデン〜あまおう
4号 ¥3,564・5号 ¥4,860・6号 ¥5,940
しっとりふわふわに焼き上げたモンシェールのスポンジに「堂島ロール」のクリームを絞り、福岡県産のあまおうをぜひいたく飾りました。甘酸っぱく濃厚な味わいのあまおうは、生乳のコクと香り広がるクリームとの相性も抜群です。



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。



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

「堂島ロール」に、ジューシーな福岡県産あまおうとバニラビーンズが香るモンシェール自慢のカスタードをのびせました。春の訪れを感じる、甘酸っぱい幸せをご堪能ください。

いちごが教えてくれる、
食べ比べることの楽しさ



県と生産者の想いが実を結んだ「ベリーツ」



大分県いちご販売強化対策協議会青年部 日浦 悠さん(右)とおおいブランド推進課 田中 志穂実さん(中央)、(株)モンシェール企画開発 荒幡達也(左)



まるで宝石のように輝く真っ赤な色味に、高い糖度が特徴のベリーツは、大分県オリジナルの品種で8年の歳月をかけて誕生した自信作。誕生から15年目を迎えた現在でも、県の担当者若手からベテランまでのさまざまな生産者がさまざまな問題に向き合い大切に育てられています。青年部会の日浦さんは、「いちごは自分の子どものようなもの」とのこと。また小さなお子様にも安心して食べてもらえるように様々なことに気を使って育てているそうです。



JAふくおか嘉穂 いちご部会 部長 久保山 嘉之さん



安心安全の観光園いちごきらりの「恋みのり」



観光園 いちごきらり 田中 清悟さん・百栄さん

年間1万人が訪れる観光農園「いちごきらり」を運営するのは田中さんご夫妻。清悟さんが、生まれ故郷である久留米に戻りいちごの栽培を始めたのは9年前。ご自身が口にして「これは美味しい」と思った品種を自身の観光園に導入。人と環境にやさしい「ふくおかエコ農産物」の認証を受けたいちご狩り農園では、化学合成農薬・化学肥料の使用量を福岡県の平均使用量の5割以下に減らし、丁寧に育てられたいちご。最多で7種類食べ比べて楽しめる。今回はバレンタインにちなんで、人気の「恋みのり」を使用。

筑豊の土壌が育むいちご「あまおう」

いちごづくり一筋36年の久保山さんが育てる「あまおう」は、福岡県が誇るいちごの王様。「あまおう」を育てる筑豊の土壌は、より自然に近い環境で品質の高い作物を育てるのに適しています。例年の猛暑でいちごの苗も大苦戦な中でも、ベテランならではの技法で丁寧にいちごを育てています。美味しさも格別の「あまおう」はまさに今からが旬。実は、「嘉穂」はモンシェールの自社牧場がある北海道中標津と姉妹都市。全国でヒトツだけの「鮭神社」があるご縁のある土地です。



酪農王国、中標津町のモンシェールファーム「堂島ロール」を産んだモンシェールがより美味しいミルクを追求し、ついに生産量北海道 No.1 の酪農王国、中標津町に自身のファームを構えました。ファーム直送 搾りたてのミルクで作るソフトクリームは、まるで生乳を食べているかのようにミルクイテ、上品な後味が特徴です。



[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!

