

We bring you news about the deliciousness of Mon cher Hakata's seasonal ingredient.

6月の旬食材はメロン

メロンのタルト *Tart*

アーモンドクリームを敷き詰めて香ばしく焼き上げたタルトに、濃厚なココのあるカスタードフロマージュを絞り、熊本県産「肥後グリーン」を大胆に飾りました。まるで「果実の宝石」のようなメロンのとろけるような食感と上品な甘みをお楽しみください。

4号 カット
3,240円(税込) 810円(税込)



熊本・山鹿の大地が育む とろける果実「肥後グリーン」



Seasons Garden
シーズンズガーデン〜メロン
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、肥後グリーンをぜひたくに飾りました。メロンの上品な香りとふくよかな甘みが広がる、スペシャルなデコレーションケーキです。

5号 4,536円(税込)
4号 3,672円(税込)



メロンパイ

カスタードを絞って香ばしく焼き上げたパイに「堂島ロール」のクリームを絞り肥後グリーンを飾って仕上げました。さっくり香ばしいパイ、ジュシーでとろけるようなメロンとクリームのとろける食感、複雑で奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

594円(税込)

メロンのショートケーキ *Short Cake*

「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。果汁感あふれる肥後グリーンのみろやかな口あたりと上品な甘みがふわわりと広がる、華やかでやさしい味わいに仕上げました。

789円(税込)



Soft

ダブルメロンのソフトサンデー

肥後グリーンを使った、メロンづくしの贅沢なサンデー。メロンソフトクリームとメロンの果肉、メロンソースを重ねました。

693円(税込)

ロールケーキ

季節の堂島ロール〜メロン(肥後グリーン)

肥後グリーンを包んだ「堂島ロール」、肥後グリーンの甘みとあふれる果汁感、そしてモンシェールオリジナルクリームとともになめらかにとろける食感をご堪能ください。

1本 ハーフ カット
2,268円(税込) 1,188円(税込) 498円(税込)



マフィン

メロンパンマフィン

ジュシーで香り高い肥後グリーンの果肉をマフィン生地に混ぜ込み、香ばしいクッキー生地をのせて焼き上げました。サクッと軽やかな食感と、ふわりと広がるメロンの香りが心地よい、新感覚のスイーツマフィンです。

324円(税込)



熊本県山鹿市から届く、旬の「肥後グリーン」

メロンの道45年

熊本県の北部、自然豊かな山鹿市のメロン農家・森川周一さんは、生まれたときから「メロンのある暮らし」の中で育ってきました。家業の手伝いをするうちに、気づけば自然とメロンづくりが人生の中心に。気温や土の状態を読み取り、1玉1玉と真剣に向き合うその姿勢は、まさに職人そのものです。

これまで「プリンスメロン」や「アンデスメロン」、「アムスメロン」など、さまざまな品種の栽培に挑戦してきた森川さんが、10年以上前から本格的に育て始めたのが「肥後グリーン」。

「肥後グリーン」は、見た目も味も際立つ魅力を持つメロン。皮の際まで甘みがのり、ひとくち頬張れば、ジュシーでとろけるような濃厚さが広がります。



メロンの花



網目ができる前のメロン



森川 周一さん(左) 真澄さん(真ん中) 惇史さん(右)

親から子へ紡がれるメロンづくり — 美味しさの秘訣は、毎日の「メロンとの会話」 —

森川さんのメロン畑には、次世代を担う存在もいます。それが息子の惇史さん。アメリカから持ち帰った先進的な知見や技術を駆使し、今は父の周一さんと共にメロンづくりに励んでいます。

相手は“自然”。完璧な正解はないからこそ森川さんが大切にしているのは、毎日の“観察”と“対話”。ハウスの中で土を踏み、葉の色やメロンの様子に目を凝らし、ほんの小さな変化を見逃さずに、その日の温度や湿度、陽射しと照らし合わせながら最善を探る日々。惇史さんもその背中を見ながら、より良いメロンづくりを追求しています。

森川さんの畑では、メロンの収穫が終わったあと「スプレーマム(小菊)」の栽培が始まります。20代の頃、宇土市の花農家とのご縁で「カーネーションも面白いよ」と声をかけられたことをきっかけに、花づくりにも取り組むようになりました。以来35年以上、カーネーションや菊など複数の花を育てて出荷しています。

気候変動など農業を取り巻く環境は年々厳しくなる中でも、「栽培を楽しむこと」、そして「次の世代へつないでいくこと」が森川さんの揺るぎない信念。親子で守るこの山鹿の大地から、今年も大切に育てられた「肥後グリーン」が届きます。

みずみずしく美しい果実に込められた、親子のまっすぐな想いを、どうぞ感じてみてください。

肥後グリーンは熊本の大気が生み出した希少なメロン

熊本県は「西のメロン産地」として知られ、山鹿市でもメロン栽培が盛んです。温暖な気候、清らかな水、昼夜の寒暖差など、メロン栽培に適した環境が整っています。中でも肥後グリーンはメロンの中でも糖度が高く、雑味が少ないその味わいは、まさに“ごほうび”のような山鹿が誇る高級品種。大玉でほんのり楕円形をしたその果実を割ると、鮮やかなヒスイ色の果肉が目飛び込んできます。旬を迎える5月から6月は、一年で最も美味しく味わえる季節です。



山鹿市について

熊本県北部に位置する山鹿市は、福岡市から車で約1時間。江戸時代、小倉と熊本を結ぶ豊前街道の宿場町として栄え、今も街道沿いに歴史的建物が残っています。山鹿温泉や平山温泉は美肌の湯として人気があり、多くの人が訪れます。毎年8月15・16日には九州を代表する「山鹿灯籠まつり」が開催。八方ヶ岳や岩野川など自然も豊かで、アウトドア施設も充実しており、お米・アスパラ・栗・苺など、農産物も魅力です。



山鹿灯籠まつり



矢谷溪谷



山鹿灯籠



【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：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。

次回の旬食材は **桃**

peach

ブランドサイト



Follow Us!

