



栗拾いの様子



山江村物産館ゆっくり

熊本県山江村

上質な味わいを 村で育む

～笑顔つなぐ 山江の和栗～

熊本県南部の山江村は、村の約90%を山林が占める自然豊かな地域です。

盆地特有の昼夜の寒暖差があるこの村では、清らかな水と澄んだ空気、肥沃な土壌に恵まれており、季節折々の風景を楽しむことができます。そんな気候条件を活かし、1958年から栗の本格栽培が始まりました。

やま栗は、一粒ひと粒が大きく甘みと香りが強いのが特徴です。その品質はパティシエや料理人から高く評価され、1977年には昭和天皇への献上栗にも選ばれました。さらに2004年には農林水産省のGI(地理的表示)を取得し、地域を代表するブランドとして全国に名を知られる存在となったのです。やま栗を使ったお菓子は、高級クルーズトレインや国際線ファーストクラスのデザートとしても採用されています。秋の山江村は、やま栗を楽しむイベントが盛りだくさんです。特に毎年9月に開催される「山江村栗まつり」は、収穫を祝う一大イベント。新鮮な栗や栗加工品の販売、地元グルメの屋台、ステージイベントなどで多くの人々が賑わうそうで、家族連れから観光客まで、訪れる人々が笑顔になる秋の恒例行事となっています。



やま栗

また、村内では栗拾いや焼き栗体験、栗をふんだんに使ったスイーツ巡りも人気。名物の「栗まんじゅう」や「びっ栗だんご」だけでなく、栗どらやきや栗ソフトクリームなど様々なスイーツを味わうことができます。自然に囲まれた山江村で、やま栗の魅力に触れながら、秋の実りとともに季節の移ろいを感じる旅もおススメです。村一帯は秋色に染まり、道すがら漂う甘い香りも旅情を誘います。写真映える風景も多く、子どもから大人まで思い思いに過ごせるのも魅力。季節の移ろいを五感で感じられる、心に残るひとときが待っています。

山江村物産館ゆっくり

熊本県山江村にある「山江村物産館ゆっくり」は、地元特産の栗を中心としたスイーツが人気の施設です。定番の「栗まんじゅう」や、丸ごと栗を包んだ贅沢な「びっ栗だんご」は訪れる人に長年愛され続けています。

さらに2025年8月からは、新たに「栗どら焼き」の販売がスタート。ふんわりとした生地に、香ばしく炊き上げた栗餡をたっぷり挟んだ逸品で、お土産にもぴったりです。観光の合間に立ち寄れば、山江ならではの栗の美味しさを存分に楽しむことができます。

熊本県球磨郡山江村大字万江甲423 電話番号:0966-28-3582
営業時間:10:00～17:30 定休日:第2・第4月曜日(祝祭日の場合は翌日等に振替あり)
アクセス:人吉ICから車で約10分、人吉駅からも車で約10分



〔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

※商品や営業時間に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 りんご

ブランドサイト



Follow Us!



博多発:旬にこだわったシーズンズの美味しさ通信

2025.VOL.11

Seasons News

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



10月の旬食材は
Japanese chestnut

和栗

受け継がれる匠のやまが和栗 ～西日本一を誇る生産量～

熊本県山鹿市

濃厚な甘味をJA鹿本から

熊本県北部に位置する山鹿市は、古くから豊かな自然に恵まれた土地として知られています。清らかな水と肥沃な土壌に支えられ、米や野菜、果実など多彩な農産物が育てられてきました。その中でも近年特に注目を集めているのが、濃厚な甘味を持つ「やまが和栗」です。

JA鹿本から出荷される「やまが和栗」は、豊かな甘みと香りによって多くの人々に愛され、国内外から高い人気を得ています。鹿本農協クリ部会の副部会長・杉富男さんは「山鹿は山あいの町で昼夜の寒暖差があるからこそ、美味しい栗が育つ」と語ります。先代から畑を受け継いだ杉さんは、日々栗の木を観察し、実の状態を丁寧に見守っています。今年も実がしっかりと育ち、十分な収穫が見込めるそうです。栗は熟すと自然と地面に落ちますが、その瞬間を見逃さずに収穫することが、美味しさを保つ大きな秘訣。動物たちに先に越されないよう、農家の方々は毎日のように園を歩き、実の様子を確かめています。自然の恵みを尊重し、一粒ひと粒に向き合う姿勢こそが、「やまが和栗」の豊かな甘みを支えているのです。



立派に育つ銀寄



JA担当者、栗の状態をチェック



JAかもとファーマーズ マーケット夢大地館

山鹿市鹿央町にあるJA鹿本が直営する農畜産物直売所です。ここではJA鹿本管内(山鹿市、植木町)の四季折々の新鮮な農畜産物が揃います。夢大地館では「やまが和栗」の魅力を県内外へ広く発信するため、山鹿市と連携し、様々な栗のイベントを開催しています。また、「やまが和栗」を使用した加工品の特設コーナーを展開中です。

熊本県山鹿市鹿央町千田2950-1
営業時間:9時～19時
電話番号:0968-42-0141
アクセス:九州自動車道「植木IC」から
夢大地館まで車で約25分

商品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。



山鹿市・JA鹿本の皆で

～地域で取り組む栗づくり～

山鹿では、生産者・市・JAが一緒になって力を合わせ、美味しい栗づくりに励んでいます。良い栗を栽培するためには、剪定作業が欠かせません。しかし、高齢化が進む中で体力を必要とする剪定作業は負担が大きいのが悩みどころ。そこで登場するのが、お茶農家を中心に組織した剪定班です。お茶の農閑期には剪定班が農園に入り、生産者さんを支えながら作業を続けています。これぞまさに地域ならではの助け合いの仕組みといえるでしょう。また日々の栽培では、生産者さん同士が集まり意見交換を重ね、天候の変化や過去の失敗を共有しながら、次の一歩へと挑戦しています。山鹿の和栗には、農家の情熱だけでなく、地域の温かな絆が込められているのです。こうした取り組みの一つひとつが、地域全体で栗を守り、未来へとつなぐ力になっています。

SEASONSに使用される栗ペーストの特徴



栗の風味を少しでも感じられるように粗目のメッシュで裏ごしすることで、栗の香りと食感を堪能することができます。甘みと香りが強く、ホクホクした食感の美玖里(みくり)という品種を使っています。



栗をそのまま頬張ったような、しっかりした濃い栗の味と香りが感じられます。滑らかさを出すため、1mmのメッシュで裏ごししていますが、微細な渋皮が残っているため栗の香りが残っています。



やまが和栗の仲間の栗収穫時期

	8月	9月	10月
丹 沢			
杉 光			
ぼろたん			
銀 寄			
筑 波			
利 平 栗			
美 玖 里			

熊本県の栗、2大産地が誇る極上の甘み



シーズズガーデン 和栗

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」のクリームと熊本県産の渋皮栗をサンドし、トップにも渋皮栗をぜひたくに飾りました。和栗のやさしい甘みとほっくりとした食感を存分にお楽しみいただけます。

4号 3,456円(税込) 5号 4,860円(税込)



マロンショコラパフェ

チョコレートムースにモンシェールのカスタードとマロンクリームを重ね、「堂島ロール」の生地とクリームをしのばせました。仕上げは二種の栗(黄栗・渋皮栗)とカラメリゼしたアーモンド。なめらかなチョコレートムースの深いコク、ほっくりとした栗のやさしい甘み、香ばしいアーモンドのカリッとした歯ざわり。食感も味わいも多彩な秋らしいパフェです。

594円(税込)



シーズズショート 和栗

「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。熊本県産の渋皮栗のkok深い甘みとほくほく感を、アクセントに散らしたカカオニブが上手に引き出します。軽やかで上品な後味の、深まる秋を思わせるひと品です。

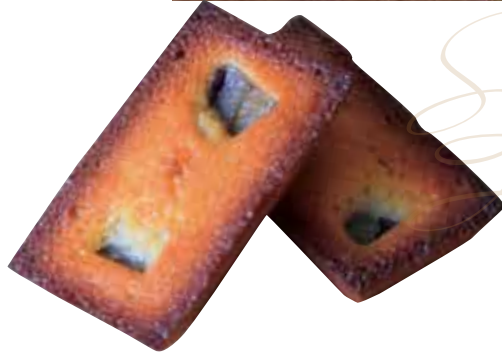
789円(税込)



焼き立て和栗パイ

熊本県産の和栗を使ったぜいたくな味わいの焼き立てパイ。バター香るサクサク食感の生地に栗ペーストを混ぜ込んだアーモンドクリームを絞り、渋皮栗をまるごと1粒のせてオープンでじっくりと焼きあげました。焼き立てならではの食感と香りをお楽しみください。

451円(税込)



シーズズフィナンシェ 和栗

焦がした発酵バターを合わせた生地に、熊本県産の栗ペーストを練り込み、渋皮栗をのせて香ばしく焼き上げました。バターのkokと栗の風味がふんわりと広がる、外はさっくり、中はしっとりの秋らしいフィナンシェです。

324円(税込)

シーズズフィーユ 和栗

表面をキャラメリゼしてサクサクに焼き上げたパイの中に、パティシエが丁寧に手炊きしたモンシェールのカスタードと「堂島ロール」のクリームを絞り、熊本県産の渋皮栗を飾りました。ほくほくとした和栗とサクサクパイ、食感のコントラストをお楽しみください。

540円(税込)



シーズズロール 和栗

熊本県産の渋皮栗と栗ペーストで作った和栗クリームを、生乳のkokと香り広がるクリームと一緒にマロンペーストを練りこんだ生地で包みました。和栗のkok香ばしい風味を堪能できる、この時期だけのロールケーキです。

1本 2,700円(税込) ハーフ 1,382円(税込) カット 561円(税込)

