



あなたの木にリンゴが実る

毎年5月ごろ、川崎町観光リンゴ園ではオーナーを募集しています。オーナーになった方には、収穫祭で自分の木からリンゴを収穫する特別な体験が待っています。自然豊かな川崎町の澄んだ空気と太陽の恵みをたっぷり受けて育ったリンゴは、ひと口かじれば甘酸っぱく、思わず笑顔がこぼれるおいしさです。ご家族やご友人と一緒に、実りの季節の思い出を作ってみませんか？

詳しくは川崎町役場 商工観光課までお問い合わせください。



リンゴ狩りを楽しむ親子



宮田 等 副町長

伝えたいのは川崎町の魅力

川崎町のリンゴは、昼夜の寒暖差に恵まれた気候と、英彦山の伏流水など清らかな水に育まれ、九州一の美味しさだと自負しています。リンゴを通じて人と人がつながり、地域の絆が深まることが、私たちの誇りです。町では「人を育み、町を創る。10年先も住み続けたい町へ。」を合言葉に、子育てや福祉にも力を入れ、誰もが安心して暮らせる環境づくりを進めています。福岡市や北九州市からのアクセスも良く、自然と都市が調和した暮らしやすい町・川崎町へ、ぜひお越しください。



左:渡邊 正隆さん 右:渡邊 正典さん

想いを形に、甘く実る瞬間

川崎町の静かなリンゴ園に、渡邊親子、町の担当者、そしてモンシェールの開発担当者が集まりました。澄んだ空気の中、木々の間を通る秋風が心地よく、赤く色づいた果実が太陽の光を受けて輝きます。2024年に始まったこの取り組みは、初回から大きな反響を呼び、予想を上回る人気でリンゴが足りなくなるほどでした。

今年はより多くのお客様に届けるため、園では栽培から収穫まで入念に計画を練ってきました。深い甘みとみずみずしさを誇る数種類のリンゴに、モンシェールのパティシエたちは真剣な眼差しで向き合います。年間800点以上のスイーツを手がけるモンシェールでも、リンゴを使う商品はごくわずか。それだけに、56年以上リンゴと向き合ってきた渡邊さんの想いをどう形にするか、香り・酸味・食感を丁寧に確かめながら試作が続きます。

渡邊さんが特に思い入れのあるのは、素朴で奥深い味わいのアップルパイ。農家の情熱と職人の技が重なり合い、やがて生まれるのは、自然への敬意と人のぬくもりが息づく特別なお菓子です。



SeasonsNews

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



九州一のリンゴが香る川崎町 56年の経験と情熱。川崎町の自然が育む、親子の挑戦

福島県から福岡県川崎町へ――。

標高400メートルの自然豊かな地に広がる町営「観光リンゴ園」では、今、九州一と評判の絶品リンゴが実っています。その栽培を手がけるのは、リンゴの道56年、日本屈指の「リンゴドクター」渡邊正典さんと、その技を受け継ぐ息子の正隆さん。福島から移住して9年、父子で川崎町の新たなリンゴ文化を紡いでいます。気候変動が激しく、リンゴ栽培が難しいとされる九州の地でも、渡邊さんは一切の妥協を許さず、真夏の炎天下でも木々の状態を確かめながら丁寧に育てています。

リンゴの木一本ごとに最良の実りを見極めるその姿勢が、九州一と称される美味しさを生み出す理由。園内では現在、【サンふじ】【サンつがる】【王林】など全9種類のリンゴを栽培。どれも有機肥料を用い、自然の力を最大限に引き出した香り高い果実です。そんな父の背中を追いつつ、正隆さんも現在、剪定や受粉、収穫の技を一つひとつ学びながら修行中。いつか父を超えるリンゴを育てたい――その想いが日々の努力を支えています。熟練の匠の技と、町がリンゴに寄せる温かな想いが重なりあって生まれる、川崎町自慢の味。それが、渡邊親子が育てる「九州一のリンゴ」です。



観光リンゴ園のリンゴ



丁寧にリンゴの状態をチェック

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。



川崎町観光リンゴ園

福岡県田川郡川崎町にある観光リンゴ園は、自然豊かな山あい広がる人気のスポットです。季節になると園内には真っ赤なリンゴが実り、収穫体験を楽しむ家族連れや観光客でにぎわいます。

特徴的なのは「オーナー制」を取り入れている点で、収穫時期には自ら収穫できる特別な体験ができます。自然とのふれあいを通じて、味わうだけでなく「育てる楽しみ」も感じられる観光リンゴ園です。

福岡県田川郡川崎町大字安真木178 TEL:0947-72-3000(内線:226)

アクセス:福岡市から車で約1時間半、北九州市から車で約1時間

JR日田彦山線で「池尻駅」・「豊前川崎駅」から車で約25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

いちご



ブランドサイト

Follow Us!



川崎町の恵み リンゴが咲かせる秋の味わい

Seasons Apple pie

シーズنز アップルパイ

サクサクのパイ生地には香ばしいアーモンドクリームを絞り、川崎町のリンゴをコンポートして一枚一枚丁寧に重ね、バラの花のように咲かせたアップルパイ。オープンでじっくりと焼き上げることで、リンゴのやさしい甘みと酸味、クリームのコクとタルトの香ばしさが美しく調和します。見た目の華やかさと、味わいの奥行きを兼ね備えた、秋の実りを堪能できるひと品です。

4号 2,484円 (税込)

焼き立てアップルパイ プレーン
バターが香るパイ生地にはアーモンドクリームとカスタードを合わせたクリームを絞り、川崎町のリンゴをのせてオープンでじっくりと焼き上げました。ひと口ごとに広がるリンゴのみずみずしい甘みと、コクのあるクリーム、香ばしいパイのハーモニー。焼き立てならではの香りと食感をお楽しみください。

432円 (税込)



ダブルりんごのソフトサンデー
自社牧場モンシェール・ファーム直送の生乳と、川崎町のリンゴを使ったソフトクリームに、カットしたフレッシュなリンゴをトッピングしました。

660円 (税込)



シーズنزショート りんご

「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。川崎町のリンゴに、フワンボワーズジャムがほどよい酸味をプラス。トップにはリンゴチップを飾りました。リンゴのさわやかな甘さとクリームのまろやかさが絶妙にマッチした、季節限定のショートケーキです。

692円 (税込)



シーズنزアップルパイ

サクサクのパイ生地の上に、香ばしいアーモンドクリームを絞り、コンポートした川崎町のリンゴをのせてオープンでじっくりと焼き上げました。仕上げるに「堂島ロール」のクリームとスライスしたアーモンドを飾り、リンゴのやさしい甘みと香りを引き立てた、秋らしい味わいに。芳醇なリンゴとバター香るパイの軽やかな風味が重なり合う、今だけの贅沢スイーツです。

カット 540円 (税込)



焼き立てアップルパイ シナモン

シナモンを効かせたアーモンドクリームにカスタードを合わせたクリームと、香ばしいクルミが風味と食感のアクセントになった、王道アップルパイ。川崎町のリンゴのやさしい甘酸っぱさとシナモンの豊かな香りが重なりあった、焼き立てならではの芳醇な味わいです。

432円 (税込)

まるごとりんごのケーキ

川崎町のリンゴを、ひと玉まるごと丁寧にコンポートしてモンシェールのカスタードと「堂島ロール」のクリームを詰め、紅茶が香るリンゴマフィンの上に飾りました。リンゴの芳醇な香りとクリームのまろやかさがとけ合う、贅沢な味わいの秋スイーツです。

998円 (税込)

Whole Apple Cake



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。



サンつがる

特徴 さわやかな甘さ
収穫期 8月下旬～9月上旬
250g～350g位。着色初めから縞不明瞭で、次第に全面赤色に着色する。糖度は14～16度くらい。

シナノゴールド

特徴 酸味がありさっぱり
収穫期 10月中旬
300g位。果皮は黄色で、表面は滑らか。果肉は黄白色で、糖度15度程。甘酸適和で多汁、肉質が非常に良く黄色い有望品種。

黒千寿

特徴 大きく、甘くて食べやすい
収穫期 10月中旬～下旬
400g～500g位と大きく、果皮は着色が濃紅～暗紅色に着色する。蜜入りが多く、中位の硬さで糖度は13～16度程と高い。

シナノスイート

特徴 シャリッと果汁が多い
収穫期 9月下旬～10月上旬
380g位。緑黄色の地色に赤色の縞が明瞭に着色する。果肉は黄色で、蜜入りは少ないが甘みが強く、多汁で食味が良い。

ローズパール

特徴 黄色く、上質な香り
収穫期 10月中旬
390g位と大きく、果皮は黄色、果肉は桃色。多汁で甘味多く、適度な酸味でジュース、ジャムなどの加工用へ利用も最適。

サンふじ

特徴 リンゴの女王、歯応えがよい
収穫期 11月上旬～中旬
果肉は黄白色で、熟成すると蜜が入り、果汁が多い。甘みに適度な酸味があり食味が良い品種である。