

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

モンシェールの素材への思い あまおう～甘美を極めた、福岡生まれのいちご

12月の旬食材は

あまおう

福岡県が誇るブランドいちご「あまおう」。

その名は、あかい・まるい・おおきい・うまい——四つの言葉から生まれました。

宝石のように艶やかな赤色、ふっくらとした丸み。ひと口ふくむと、濃厚な甘みとほどよい酸味が織りなす上質なハーモニーが広がります。果肉はしっかりとっていて、果汁があふれるようにジューシー。スイーツの素材としても、その存在感をしっかりと放ちます。

選び抜かれた実だけが「あまおう」を名乗ることを許される——まさに、いちごの王様。一粒で、贅沢な幸福を感じていただける特別な果実です。

九州いちご前線 ～今後のスケジュールのお知らせ～

2025/12/1→2026/1/13

福岡県産
あまおう
特集

2026/1/14→2/16

久留米いちご
特集

2/18→3/31

佐賀県産
いちご
特集



代表取締役 金 美花

Message

九州の皆様、こんにちは。パティスリーモンシェールの代表、金美花です。

私のふるさととは、自然豊かな福岡県飯塚市。大阪で創業して22年、遠く離れていても、暮らしの中で九州産を選んだり、クリスマスには九州産いちごの香りに包まれてケーキを作ったりと、いつも故郷の恵みと共にありました。

その感謝と愛情を形にしたいという思いが、この度、阪急様のお力添えもあって、昨年7月に博多阪急でオープンした「モンシェールシーズンズ」として実を結びました。念願だったふるさとでの開店が叶い、心から嬉しく思います。このお店は、九州各地の生産者さんを直接訪ね、太陽をたっぷり浴びた旬の果物をその輝きごとスイーツに仕立てる特別な場所。

子供の頃に体験した、もぎたての果実がくれる宝物のような感動を、今度は私達の手で皆様にお届けしたいのです。

都会で暮らすうちに、ふるさととの当たり前がいかに尊く、贅沢であったかを改めて知りました。

「九州の素晴らしい水、空気、大地が育んだ贈り物の魅力を、一人でも多くの方に伝えたい」。その一心で、一つひとつ心を込めてお作りしています。これからも、ふるさと九州への誇りを胸に、スイーツを通して、美しい日本の四季の移り変わりと生産者さんの温かい想いを皆様に届けてまいります。



Seasons Tarte

シーズズタルト あまおう

サクサク香ばしいタルト台に、バニラビーンズが香るモンシェールのカスタードを絞り、福岡県産あまおうを大胆に飾りました。上品な甘み、華やかな香り、とろけるような果汁感…。九州が誇るいちご・あまおうの魅力を存分にお楽しみください。

4号 カット
3,456円(税込) 810円(税込)



シーズズガーデン あまおう

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」のクリームと福岡県産あまおうをサンドし、トップにもあまおうを花びらのように並べた、華やかなデコレーションケーキ。甘みが濃いあまおうと、なめらかにとろけるクリームが重なり合う、見た目も味わいも華やかなひと品です。

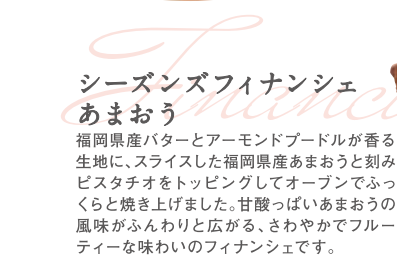
5号 4号
4,644円(税込) 3,564円(税込)



シーズズショート あまおう

「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。福岡県産あまおうのひと粒で広がる豊かな甘みと、クリームのまろやかなコクを堪能できる、シンプルながら確かな味わいです。

843円(税込)



シーズズフィナンシェ あまおう

福岡県産バターとアーモンドブードルが香る生地に、スライスした福岡県産あまおうと刻みビスターチオをトッピングしてオープンでふくらと焼き上げました。甘酸っぱいあまおうの風味がふんわりと広がる、さわやかでフルーティーな味わいのフィナンシェです。

270円(税込)



シーズズフィーユ あまおう

表面を香ばしくキャラメリゼしたさっくりパイに、バニラビーンズが香るカスタードとあまおうクリームを絞り、仕上げにフレッシュなあまおうを飾りました。コクのあるカスタードがあまおうの甘酸っぱさを引き立てる、軽やかな後味の季節限定フィーユです。

499円(税込)



焼き立て

焼き立てチーズタルト あまおう

サクサクのタルトにコクのある九州クリームチーズを使ったクリームを絞り、果実感あふれる福岡県産あまおうのコンフィチュールをオン。香ばしいタルトと、とろけるチーズクリーム、そして甘酸っぱいあまおうがけ合う、ぜいたくな味わいの焼き立てタルトです。

350円(税込)



ロールケーキ

シーズズロール あまおう

福岡県産のあまおうを、生乳のコクと香り広がるクリームと一緒にしっとり焼き上げた生地で包みました。アクセントにのびせたのは、パティシエが手炊きしたバニラ香るカスタード。香りが華やかでジューシーなあまおうとやさしい甘さのクリームのハーモニーをお楽しみください。

1本 ハーフ カット
2,376円(税込) 1,296円(税込) 540円(税込)



【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。

今回の旬食材は 久留米いちご

ブランドサイト



— Follow Us! —

