

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

土づくりの安心と革新的な挑戦で磨く、産地の誇り 佐賀県から全国へ 未来へつなぐ苺づくり。

2月の旬食材は
佐賀県産
いちご
Strawberry

岸川農園



革新的な挑戦が叶えた、受賞品質と多彩な味わい

2月に観光農園をオープン予定の佐賀県白石町でいちご農園を営む岸川農園。代表の岸川勝さんは、先代から受け継いだ技術を基に、高品質ないちごを育てている。岸川農園の歴史は45年前に遡る。土づくりと栽培技術にこだわり、いち早く「株冷」を導入するなど、常に革新的な取り組みを行ってきた。その結果、平成10年には農林大臣賞を受賞。味と品質へのこだわり、病気を早期に見抜く観察力と対応力は、岸川農園の強みだ。現在、約5万株のいちごを三代目の息子さんと共に栽培。減農薬で育てられたいちごは、福岡、東京、京都など各地の青果市場で高い評価を得ている。今後は、新しい品種への挑戦を通じて、佐賀県産いちごの魅力为全国に発信していく。

岸川農園で栽培されているいちごの品種は、代表的な「さがほのか」に加え、「淡雪」「スターナイト」「あまおとめ」「やよいひめ」「星の煌めき」など、十数種類に及ぶ。それぞれの品種が持つ風味や食感の違いを楽しめるのも、岸川農園の魅力の一つだ。



天然由来肥料で育む、安心安全ないちご

佐賀県白石町で25年以上、こだわりのいちごを届けているハヤシダファームの林田潤さん。現在は「さがほのか」「淡雪」「パールホワイト」の3品種を栽培中。

林田さんのこだわりは、土づくりに欠かせない肥料にある。化学肥料を極力使わず、天然由来の肥料を使用。よりおいしく安心安全ないちごを消費者に届けるため、日々改良を重ねている。

また、減農薬栽培にも力を入れており、天敵を導入するなど、農薬の使用を最小限に抑えている。夫婦二人三脚で、愛情を込めて育てられたいちごは、その味と品質で多くの人々を魅了する。

林田さんは、今後も新品种に挑戦し、佐賀県から全国へ高品質ないちごを届けることを目指している。



ハヤシダファーム



さがほのか

酸味と甘みのバランスが良く、みずみずしい食感が特徴。いちご本来の味が楽しめる。

淡雪

白いいちごで、上品な甘さと酸味の少なさが特徴。とろけるような食感も魅力。

スターナイト

黒みがかった赤色のいちご。濃厚な甘さと香りが特徴で、強い甘みを楽しめる。

あまおとめ

酸味が少なく、甘みが強い。果肉が柔らかく、ジューシーな味わい。

やよいひめ

大粒で、しっかりとした食感が特徴。甘さと酸味のバランスが良く、食べ応えがある。

星の煌めき

鮮やかな赤色で、糖度が高く、爽やかな酸味もある。華やかな香りが特徴。

Seasons Tarts

シーズンズロール あまおう

久留米市産のあまおうを、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。アクセントにしたのぼせたのは、パティシエが手炊きしたバナラ香るカスタード。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 2,376円(税込) ハーフ 1,296円(税込) カット 540円(税込)



シーズンズガーデン 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」のクリームと久留米市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 4,644円(税込) 4号 3,564円(税込)



シーズンズタルト あまおう

サクサク香ばしいタルト台に、バナラビーンズが香るモンシェールのカスタードを絞り、久留米市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 3,456円(税込)

シーズンズタルト あまおう

「堂島ロール」のクリームを大胆に絞った贅沢ないちごタルト。サクサクの生地にアーモンドクリームとカスタードを重ね、いちごはジューシーな久留米市産あまおうをチョイス。いちごクリームが生み出す幸福感を存分に味わってください。

864円(税込)

苺大福

北海道・十勝産の小豆を使った粒あんと「堂島ロール」のクリームを、やわらかな求肥でやさしく包み、佐賀県産さがほのかをのせました。相性の良い粒あんとクリームの組み合わせが、さがほのかの甘酸っぱい風味を引き立てます。

451円(税込)



シーズンズフィナンシェ あまおう

福岡県産バターとアーモンドプードルが香る生地に、スライスした久留米市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っくらと焼き上げました。甘酸っぱいあまおうの風味がふわりと広がる、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)



シーズンズフィーユ さがほのか

表面を香ばしくキャラメリゼしてさくりと焼き上げたパイに、バナラ香るカスタードといちごクリームを絞り、カットした佐賀県産さがほのかを飾りました。パイの軽い食感、いちごのさわやかな甘酸っぱさが春の訪れを感じさせます。

499円(税込)

ロールケーキ

パールホワイトのロールカットデコ

佐賀県産パールホワイトを包んだ「堂島ロール」のロールカットデコ。トップにもパールホワイトを飾って仕上げました。やさしい甘みと上品な余韻をお楽しみください。

540円(税込)



ミルフィーユ

あまおうのミルフィーユ

サクサクに焼き上げたパイに、久留米市産あまおうとパティシエが丁寧に手炊きしたカスタードをサンドした、香ばしさ・コク・甘酸っぱさが重なり合う王道ミルフィーユです。軽やかな食感に、甘みと酸味のバランスが絶妙です。

756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。

次回の旬食材は **糸島レモン&日向夏**

ブランドサイト



Follow Us!

