

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



### 糸島れもんパイ

香ばしいパイ生地に糸島れもんのカスタードを絞り、センターにはチョコレートとアーモンドのクリームをのせて。そのうえに「堂島ロール」のクリームとふわふわのメレンゲを重ね、さっくりと焼き上げました。仕上げに糸島れもんの砂糖漬けを飾った、軽やかでぜひ味わいたくなるパイです。

4号 カット  
2,484円(税込) 594円(税込)

## 初夏を彩る、九州生まれの柑橘スイーツ



### シーズズショート 日向夏と糸島れもん

ふんわりと焼き上げたやさしくちどけのスポンジに、糸島れもんのキュッと甘酸っぱいカスタードと宮崎県産日向夏をサンド。「堂島ロール」のクリームを絞り、日向夏と糸島れもんの砂糖漬けを飾って仕上げました。ひと足先に初夏を感じる、みずみずしくさわやかな味わいのショートケーキです。

648円(税込)

### シーズズフィーユ 糸島れもん

表面をキャラメリゼしてオープンでさっくり香ばしく焼き上げたパイの中に、糸島れもんが香るカスタードと「堂島ロール」のクリームを絞り入れ、仕上げに糸島れもんの砂糖漬けを飾りました。パイのサクサク軽い食感と2つのクリームのマリアージュをお楽しみください。

451円(税込)

### 焼き立て糸島れもんケーキ

糸島れもんの果汁と砂糖漬け、糸島の平飼卵「つまんでご卵」を生地に合わせ、オープンでしっかりと焼き上げたレモンケーキ。仕上げにレモン果汁がさわやかに香るグラスをまわしました。ほんのり香る発酵バターとはちみつがレモンの酸味をまろやかにした、やさしい味わいです。焼き立てならではの香りと食感をお楽しみください。

324円(税込)



### 糸島れもんパフェ

糸島レモンの魅力を詰め込んださわやかなパフェ。アーモンド香るブランマンジェと自家製刻みレモンを使ったゼリー、ホワイトチョコを合わせたコクのあるレモンクリームを重ね、「堂島ロール」のクリームを絞ってレモンの砂糖漬けを飾りました。

594円(税込)

### シーズズタルト 日向夏

アーモンドクリームを絞って香ばしく焼き上げたサクサクのタルトに、コクのあるモンシェールのカスタードを重ね、宮崎県産日向夏を惜みなくトッピング。日向夏の清々しい香りとほのかな苦みが、クリームのやさしい甘さをさわやかに引きしめる、この時期だけの味わいです。

594円(税込)



### ロールケーキ

### シーズズロール 糸島れもん

生乳のコクと香り広がるモンシェールのオリジナルクリームに細かく刻んだ糸島れもんの砂糖漬けを合わせ、糸島れもんが香るカスタードと一緒に包んだこの時期だけの「堂島ロール」。クリームのやさしい風味と糸島れもんのさわやかな酸味が絶妙にマッチします。

1本 ハーフ カット  
1,981円(税込) 1,188円(税込) 451円(税込)

### ホールケーキ

### 日向夏と糸島れもんのレアチーズケーキ

九州クリームチーズを使ったレアチーズにブルーベリージャムをのせて、糸島れもんのゼリーを重ねて宮崎県産日向夏を飾りました。柑橘のさわやかな香りとみずみずしさ、レアチーズのさっぱりとした風味がお口いっぱいに広がります。

4号  
2,700円(税込)



ただいまの旬食材は

糸島市の  
糸島れもん  
&  
日南市の日向夏



# 糸島れもん物語

## 耕作放棄地からの実り



### 飲食のプロが、本気で育てたレモン

福岡県糸島市で育つ「糸島れもん」は、もともと農業とは無縁だった飲食店オーナーたちの想いから生まれました。料理やお酒を提供する立場として、「安心安全で、本当に美味しいレモンをお客様に届けたい」。その想いが、この挑戦の出発点です。日々レモンを扱う「飲食のプロ」だからこそ、料理の味わいを引き立てる爽やかな香りやキレのある酸味、皮まで安心して使える品質にこだわりたいと考えたのです。

理想の味を追い求める中で、2018年、糸島でレモン栽培をスタート。最初に向き合ったのは、長い間手入れがされていなかった耕作放棄地でした。草が生い茂り、固く締まった土を耕すところからの畑づくり。石を取り除き、土を整え、苗木を一本一本植えていく。時間と手間を惜しまず、少しずつレモンの畑を育てていきました。

農業の経験がないからこそ既成概念にとらわれず、全国の柑橘農家を訪ねて学び、栽培方法や土づくりを研究。試行錯誤を重ねながら、糸島の気候や土地に合う育て方を見つけてきました。料理人の視点で、果実の味だけでなく皮の香りや風味まで大切にレモンづくり。それが「糸島れもん」の大きな特徴です。海と山に囲まれた糸島の自然、穏やかな気候、人の手による丁寧な栽培。そのすべてが重なり、香り高く力強い味わいのレモンが育まれています。糸島から生まれたこのレモンを、日本の新しい特産品へ。そしていつか世界の食卓へ。小さな畑から始まった挑戦は、今日も糸島の風の中で静かに続いています。



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。





## 皮まで味わえる、 自然のままのレモン

糸島レモンの大きな特徴は、果実を丸ごと楽しめる安心感にあります。

防腐剤やワックスを使わないノンワックス栽培を行い、皮まで安心して使えるレモンづくりを大切に

しています。料理やスイーツ、ドリンクなどに皮ごと使えば、爽やかな香りと豊かな風味を余すことなく楽しむことができます。栽培では農業の使用をできるだけ抑え、肥料も最小限に。植物が本来持つ力を引き出す独自の剪定方法を取り入れるなど、自然の力を活かした丁寧な栽培が行われています。

さらに、海と山に囲まれた糸島特有の温暖な気候のもとで、やわらかな海風、太陽の光をたっぷり受けながら、ゆっくりと実が育っていきます。

こうして育つレモンは、香りが力強く、みずみずしい酸味が特徴です。果汁はもちろん、皮にも豊かな香りが宿り、料理の仕上げに少し削るだけでもその表情が変わるほどの存在感を放ちます。糸島の豊かな自然の中で育まれた一粒一粒には、土地の恵みとつくり手の想いが詰まっています。これからの目標は、この安心安全な糸島レモンを、少しでも多くの人々の食卓へ届けること。糸島の恵みを感じられるレモンとして、より多くの人に愛される存在を目指しています。

ひと粒のレモンから、糸島の魅力を届けていく——それが私たちの願いです。

ひと粒のレモンから、糸島の魅力を届けていく——それが私たちの願いです。



取締役 阿南文平さん(写真 左)/代表取締役 下登昌臣さん(写真 右)



## レモンと糸島の魅力に出会う場所

福岡・糸島で育てられる「糸島レモン」の魅力をご体感できるコンセプトショップ NOT SWEET。

生産者自らが手がけるカフェで、ノンワックスの新鮮なレモンを使ったスイーツやドリンク、アルコールまで幅広く楽しめます。

町家の雰囲気を感じる落ち着いた空間で、レモンの爽やかな香りと酸味を生かしたメニューを味わえるのも魅力。糸島レモンの新しいおいしさを、五感で感じられる一軒です。

### NOT SWEET

〒812-0039 福岡県福岡市博多区冷泉町2-24  
営業時間:09:00~17:00/19:00~22:00 定休日:火曜日  
☎ 090-3988-1039

## 糸島レモンとは

1.品種はリスボンレモン:寒さに強く、他の品種と比べると果汁が多く、強い酸味が爽やかな香りが特徴です。10月から11月は緑色で12月から徐々に黄色く色づいてきます。



2.グリーンレモン:その名の通り緑色のレモンで、完全に熟す黄色になる前の状態のレモン。強い香りが特徴でお菓子づくりや香りづけにピッタリ。

3.レモンの花:果実がなる前に、白くて可愛い花が咲きます。香りも強く爽やか!

## 糸島市の観光情報

玄界灘の美しい海と豊かな自然に抱かれた糸島市。

夕日に染まる絶景スポット「夫婦岩」、清らかな水音に癒される「白糸の滝」、新鮮な地元野菜や特産品が並ぶ人気の直売所「伊都菜彩(いとさいさい)」など見どころも豊富。

福岡市内から車で約30分、海と山の恵みに触れながら自然・食・景色を満喫できる人気の観光エリアです。



伊都菜彩



桜井二見ヶ浦



## 三代にわたり守ってきた畑と、40年以上続く柑橘づくり。

宮崎県日南海岸・宮浦地区にある外山柑橘園。

柑橘づくりを続けてきた外山さんは、40年以上の経験を持つ生産者です。祖父母の代から受け継がれてきた畑で、物心ついた頃から柑橘に囲まれて育ち、自然と向き合う農業を当たり前のよう学んできました。

園では宮崎県認定のエコファーマーとして、化学肥料や農薬の使用をできるだけ抑え、環境に配慮した栽培を実践。未来へ豊かな自然を残すことを大切に、土づくりから丁寧に向き合っています。

園では日向夏のほか、ぼんかん、へべす、津之輝などさまざまな柑橘を育てていますが、その中でも特に手間がかかるのが日向夏です。

開花の頃には一つひとつ手作業で受粉を行い、実の数を整える摘果や、日焼けや傷を防ぐための袋掛けなど、細やかな作業を重ねています。

急斜面の畑での作業は決して楽ではありません。それでも外山さんは、果実の美味しさと安心を守るため、手間を惜しまず向き合っています。

三代にわたり受け継がれてきた畑と変わらない手仕事。その積み重ねが、自然の恵みをまっすぐ感じられる柑橘の味わいを育てています。



外山 修さん



## 太陽と潮風が育てた、宮崎を代表する柑橘「日向夏」。

外山柑橘園がある宮浦地区は、宮崎県南部の日南海岸沿いに広がる自然豊かな地域。東には太平洋が広がり、黒潮の影響を受けた温暖な気候とやわらかな潮風に包まれています。この地域は、宮崎県を代表するご当地柑橘「日向夏」の名産地。

さわやかな香りと上品な甘酸っぱさ、そして白い果皮の内側にあるやわらかな“白い甘み”まで味わえる独特の食べ方で親しまれてきた、宮崎ならではの春の味覚です。

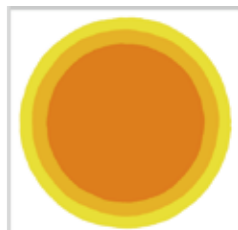
海から届くミネラルを含んだ潮風と、一年を通して降り注ぐ豊かな日差しは、柑橘の栽培にとって理想的な環境。

太陽の光をたっぷり浴びて育つ果実は、香り高く、すっきりとした甘さと爽やかな酸味を合わせ持ちます。

海を望む斜面の畑、水はけのよい土壌、そして豊かな自然。日南海岸の風景そのものを閉じ込めたような味わいが、この地で育つ日向夏には宿っています。

### ひなたGAPとは

宮崎県が推進する農業認証制度。食品の安全や環境保全に配慮した、適正な農業管理の取り組みです。



ひなた  
GAP  
MIYAZAKI

認証登録番号 MHG0000045

## 日向夏とは

日向夏は、宮崎県を代表する柑橘のひとつ。江戸時代の1820年頃、宮崎の地で偶然発見されたのがはじまりとされ、爽やかな香りと上品な甘酸っぱさで親しまれてきました。味わいは、夏みかんよりも穏やかな酸味で、グレープフルーツに似た爽やかな風味。もともとは種が多い品種ですが、研究や生産者の努力により、現在では種の少ない食べやすいものが広く流通するようになりました。

さらに、日向夏は外皮をむいたあと、白いワタの部分を残して食べるのが特徴で、この部分にやさしい甘みがあり、果肉の爽やかな酸味とよく調和します。見た目の美しさと上品な味わいから贈り物としても人気が高く、春から初夏にかけて旬を迎える季節の柑橘として多くの人に親しまれています。



## 日南市の観光情報

太平洋に面した温暖な気候と美しい海岸風景が広がる日南市。

断崖の洞窟に建つ神秘的な「鶴戸神宮」、モアイ像が並ぶ絶景スポット「サンメッセ日南」、九州の小京都と呼ばれる歴史ある町並みが残る「飢肥城下町」など見どころも豊富。

「宮崎空港」から車で約45分、海岸ドライブとともに自然・歴史・食の魅力に出会える人気の観光地です。



サンメッセ日南



飢肥城下町



鶴戸神宮