



ただいまの旬食材は  
Melon  
**メロン**

## 親子で受け継がれるメロンづくり

PICK UP 1 十一会 津田農園「マリアージュ」

### 40年の技と10年の挑戦が実る畑

有明海にほど近い熊本の自然に抱かれた十一会 津田農園は、父母と息子夫婦の4人で営むメロン農園です。もともと会社勤めをしていた津田義大さんは、「いずれは家業を継ぐ」という思いを胸に就農し、今年で10年目を迎えました。

40年にわたりメロンを作り続けてきた父・正昭さんの技術はまさに職人の域。その背中には義大さんにとって大きな存在です。義大さんはその技を受け継ぎながらも、栽培を基礎から学び直し、理論に基づく管理方法を取り入れてきました。感覚に頼るだけでなく理由を理解することで、品質の安定につながるという確信を深めています。

そんな息子の姿を、正昭さんは静かに見守ります。必要以上に手を出さず、任せるところは任せる。その距離感には、長年の経験に裏打ちされた自信と、次の世代への信頼がにじみ出ています。

父の勤と息子の理論が重なり合い、農園には心地よいバランスが生まれました。互いの強みを活かす関係こそが、この農園を支えているのです。

日々の栽培で何より大切にしているのは、土づくりと温度管理です。土の状態を丁寧に整え、ハウス内の環境を細やかに見極めながら、その時々で最適な状態を保っています。

家族だからこそできる目配りと、受け継がれる技術、そして新たな学び。津田農園のメロンづくりには、親子の信頼とやさしさが静かに息づいています。

※十一会とは…地元の生産者グループで、11軒の農家で始まった会。今では2軒で活動しています。



### マリアージュ

濃厚でコクのある甘みと芳醇な香りが特徴の、高品質なメロンです。鮮やかなオレンジ色の果肉は、とろけるようなめらかな食感。糖度が高くジューシーで、果汁が口いっぱいに広がり、後味はすっきりと上品です。見た目美しさと味わいのバランスに優れており、贈答用としても高い人気を誇ります。

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。



PICK UP 2 メロン農家・森川周一さん「肥後グリーン」

### メロン道46年、大地と語らうメロンづくり

熊本県山鹿市。肥沃な大地に根を張る森川さんの農園では、父と息子、家族3人でメロンづくりに向き合っています。

森川周一さんは、この道46年。気がつけば、いつもメロンとともに歩んできた人生。プリンスメロンやアンデス、アムスメロンなど、数々の品種を育ててきたベテランです。そんな森川さんがこの10年以上手がけているのが、熊本を代表する「肥後グリーン」。ヒスイ色の果肉は皮際までやわらかく、濃厚でみずみずしい甘さが広がります。

「メロンづくりは、毎日が畑との対話、そして観察です」そう語りながら、日々ハウスに足を運び、土や葉、実の状態を確かめる。メロンに語りかけるように手入れを重ね、「同じように育てていても毎年違う。その違いが面白い」と、その奥深さを楽しんでいます。

一方、アメリカで農業を学び家業に加わった息子の敦さんは、理論に基づく新しい視点で栽培を支える存在です。環境データや知識をもとに管理の精度を高め、父の経験を裏付けるように取り組んでいます。

「父の感覚には、まだまだ学ぶことばかり。データでは測れない部分があります」と試行錯誤の日々。周一さんは、「新しいやり方も大事。学ぶことも多い」と目を細め、次の世代への期待をにじませます。収穫後はスプレーマムやカーネーションなどの花づくりにも取り組み、長年にわたり農業と向き合ってきました。温暖化など環境の変化にも向き合いながら、「栽培を楽しむこと」と「技術をつなぐこと」を大切にしています。

山鹿市で丁寧に育てられた「肥後グリーン」は、5月から6月に旬を迎えます。今まさに味わいたい一玉です。



### 肥後グリーン

熊本県を代表する青肉メロンで、淡いグリーンの果肉はやわらかく、上品な甘さと豊かな果汁が広がります。後味はさっぱりとしており、暑い季節にも食べやすいのが特徴です。鮮やかなヒスイ色の果肉の美しさと、大玉で見た目のインパクトもあり、家庭用はもちろん贈答用としても人気の品種です。



### 次回の旬食材は 桃



今が旬 熊本県産メロン使用



シーズンズショート メロン

「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。山鹿産肥後グリーンと、十一会津田農園のマリアージュフレを華やかにトッピングして仕上げました。

799円(税込)

シーズンズガーデン メロン

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」のクリームを絞り、山鹿産肥後グリーンと、十一会津田農園のマリアージュフレを贅沢に飾りました。メロンの上品な香りとふくよかな甘みが広がる、スペシャルなデコレーションケーキです。

4号 3,672円(税込) 5号 4,968円(税込)



シーズンズロール 2種のメロン

山鹿産肥後グリーンと、十一会津田農園のマリアージュフレを、「堂島ロール」のクリームと一緒にメロンがふんわりと香る生地で包みました。パティシエが手焼きしたパコラ香るカスタードがアクセントになり、メロンのさわやかな風味のなかに心地よいコクを生み出しています。

1本 2,160円(税込) ハーフ 1,296円(税込) カット 508円(税込)



メロンスイーツで、とろける初夏の贅沢を。

シーズンズタルト メロン

アーモンドクリームを敷き詰めて香ばしく焼き上げたタルトに、濃厚なコクのあるカスタードフロマージュを絞り、山鹿産肥後グリーンを大胆に飾りました。まるで「果実の宝石」のようなメロンのとろけるような食感と上品な甘みをお楽しみください。

4号 3,240円(税込) カット 799円(税込)



赤肉メロンの贅沢パンナコッタ

モンシェールのクリームを使ったなめらかなパンナコッタに、フレッシュなメロンで作った自家製ジュレを重ね、十一会津田農園のマリアージュフレを贅沢にトッピングしました。

972円(税込)



まるごとメロン

山鹿産肥後グリーンを贅沢に1/4玉使用。メロンの器にふんわりと焼き上げたスポンジとカスタードを重ね、メロンの果肉を惜しみなくトッピングしました。みずみずしく芳醇な肥後グリーンの甘みと香りを存分にご堪能いただけます。見た目の華やかさはもちろんのこと、食べ応えも抜群。心まで満たされるひと品です。

2,160円(税込)

！イートインスペースで味わえる！

焼き立てメロンパン

カスタードをしのばせてさっくりと焼き上げたクロワッサン生地のメロンパンに、山鹿産肥後グリーンを使った自家製メロンソースを絞りました。焼き立ての香ばしい生地に、芳醇なメロンの甘みと香りが絶妙にマッチします。

594円(税込)



ダブルメロンのソフトサンデー

肥後グリーンを使った、メロンづくしの贅沢なサンデー。メロンソフトクリームとメロンの果肉、メロンソースを重ねました。

715円(税込)



※商品写真はイメージです。収穫状況により、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。