

WE BRING YOU NEWS ABOUT THE DELICIOUSNESS OF MON CHER HAKATA'S SEASONAL INGREDIENT.



試練の夏が磨いた、一粒の輝き 変わりゆく気候のなかで育まれた、みずみずしい甘み

福岡県うきは市。「フルーツ王国」と称されるこの地で、シャインマスカットを育てる足立さんは、サラリーマン生活を経て24年前に祖父の果樹園を継ぎました。約10年前、初めて口にしたシャインマスカットの美味しさに心を動かされ、「この感動を自分の手で育て、多くの人へ届けたい」と栽培を始めたといいます。

その美味しさを支えるのは、芽吹きよりも前から始まる土づくり。有機肥料や菜種油粕を用いて土壌を丁寧に整え、4月の芽吹きから5月の開花、そして約100日をかけて、一房一房と向き合います。

今年は、花が咲く5月から例年以上の暑さで葉焼けを起こしたといいます。10年以上シャインマスカットを育てる足立さんにとっては最も厳しい年となりました。強い日差しから果実を守るため、一房ずつ日焼け防止の傘をかけ、天候と果実の表情を見つめながら手間を惜しみませんでした。自然の猛威に向き合い続けた日々が、みずみずしさで豊かな甘みにつながっています。収穫期には毎日試食を重ね、糖度だけでなく、香りや食感まで細かく確認。例年に比べて、半分の量しか収穫できなかったという足立さんのシャインマスカット。収穫をしながら既に来年の「猛暑対策」を構想中。

「納得できないものは決して出荷しない。」その揺るぎない信念が、一房一房の品質を支えています。うきはの豊かな自然、生産者の惜しみない手間、そして過酷な夏を乗り越えた努力。そのすべてが重なり合い、皮ごと頬張れば、弾けるみずみずしさと上品な甘みが口いっぱいに広がります。今年だからこそ味わえる、特別な一房をぜひお楽しみください。

◀足立 和彦さん



ただいまの旬食材 シャインマスカット

産地の想いを、一粒と一滴に。

ぶどうが紡ぐ、季節の物語

23戸の想いが育てた、香り高いナイアガラ果汁

宮崎県・五ヶ瀬ワイナリーから届くナイアガラ果汁。その一滴には、地元23戸のぶどう農家と醸造グループの佐伯一朗さんのこだわりが詰まっています。佐伯さんは、自らもぶどうを育てながら、収穫前には23戸すべての畑を巡り、一房ずつ味や香り、糖度を丁寧に確認。その年ごとのぶどうが最も美味しくなる瞬間を見極め、収穫時期を決定します。

こうして大切に収穫されたナイアガラだけを搾ることで生まれる果汁は、みずみずしく華やかな香りと、ぶどう本来の上品な甘みが際立つ贅沢な味わい。自然の恵みと、生産者一人ひとりの丁寧な仕事を重ねて生まれる、まさに特別な一滴です。

五ヶ瀬の澄んだ空気と豊かな自然、23戸の農家が丹精込めて育てたナイアガラ。その想いを丁寧に搾った果汁は、芳醇な香りとみずみずしい味わいをそのまま閉じ込めた、五ヶ瀬ワイナリーから届くとおきの贈り物です。



ナイアガラ

黄金色に輝く甘いぶどう。爽やかな香りと濃厚な甘みが特徴で、生食はもちろんジュースやワインにも最適です。五ヶ瀬町内で愛情を込めて丁寧に育てられています。

五ヶ瀬ワイナリー 藤本支配人(右)・製造部 佐伯さん(左) ▶



五ヶ瀬ワイナリーとは

宮崎県の北西部に位置する五ヶ瀬町の標高600mに位置する五ヶ瀬ワイナリーでは、地元の農園で大切に育てられたぶどうを100%使用した国産ぶどうのワインをつくっています。ワイナリーでは工場見学だけでなく、希望のワインの試飲もできます。阿蘇山や祖母山系を望む絶景の高台に位置し、秋は紅葉・冬は雪景色も見られる絶景が魅力。ワインショップの他、「雲の上のぶどう」という地元の食材を使用したレストランも一緒に訪れたい観光地。

五ヶ瀬ワイナリー 株式会社

〒882-1202 宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町桑野内4847-1
☎ 0982-73-5477



みずみずしく輝く
「宝石果実」

シャイン マスカット

シーズズガーデン シャインマスカット

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、九州産のシャイン
マスカットを惜しみなく飾りました。

4号 5号
3,456円(税込) 4,995円(税込)

シーズズタルト シャインマスカット

さくくり香ばしいタルトに、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、九州産のみずみずしいシャイン
マスカットを贅沢にトッピング。

ホール カット
3,456円(税込) 843円(税込)

シャインマスカットの ズコット

たっぷりのシャインマスカットとカスター
ドクリームを「堂島ロール」の生地で包ん
だズコットケーキです。

1,836円(税込)

シーズズフィーユ シャインマスカット

540円(税込)

焼きたてマスカット チーズパイ

378円(税込)

シーズズロール シャインマスカット

今が旬の九州産のシャインマスカットと、甘酸っぱくさ
わやかなヨーグルトクリームを、マスカットが香るほん
のりグリーンに色づいた生地で包みました。
ごろっとまるごと入ったシャインマスカットの甘みと香
りを存分にお楽しみください。

1本
2,691円(税込)
ハーフ カット
1,458円(税込) 594円(税込)

パルフェ・ シャインマスカット

594円(税込)

シーズズショート シャインマスカット

「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。

789円(税込)

五ヶ瀬ワイナリー
「ナイアガラ」
果汁したたる
砂糖不使用の
ゼリー

ナイアガラゼリーの パンナコッタ

パンナコッタに九州産ナイアガラ果汁100%、砂糖
不使用のゼリーを合わせ、仕上げに「堂島ロール」
のクリーム、九州産マスカット、ブルーベリーを飾
りました。

540円(税込)

シャインマスカットたっぷり レアチーズケーキ

たっぷりのシャインマスカットをナイアガラ
果汁100%、砂糖不使用のゼリーで固め、濃厚
なレアチーズケーキと合わせました。

3,240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

※商品や営業時間に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 和栗とマロン

ブランドサイト



Follow Us!



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。