

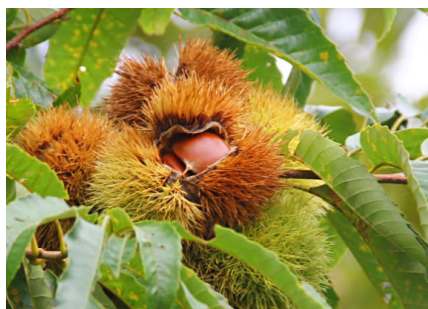
WE BRING YOU NEWS ABOUT THE DELICIOUSNESS OF MON CHER HAKATA'S SEASONAL INGREDIENT.

## 受け継がれる匠の目

熊本県北部に位置する山鹿市は、清らかな水と肥沃な土壌に恵まれ、古くから農業が盛んな地域です。なかでも近年注目を集めているのが、濃厚な甘みと豊かな香りを持つ「やまが和栗」。その生産量は西日本一を誇り、多くの人々に愛されています。

しかし、今年の栗づくりは決して平坦なものではありませんでした。猛暑が続く、雨の少ない厳しい天候のなか、生産者たちは栗の木を一日一日見守りながら、懸命に育ててきました。鹿本農協クリ部会長の杉富男さんも、先代から受け継いだ園を丁寧に観察し、実の状態や木の様子を見極めていきます。

栗は完熟すると自然に地面へ落ちます。その瞬間こそが収穫の合図。動物に先を越されないよう園を歩き、一粒一粒の状態を確認しながら収穫する。長年の経験に培われた、生産者の確かな目と技が、おいしさを支えています。



▲立派に育つ銀寄

さらに山鹿では、生産者・山鹿市・JA鹿本が一体となり、地域ぐるみで栗づくりを支えています。剪定では、お茶農家を中心とした剪定班が農閑期に園へ入り、生産者の負担を軽減。生産者同士も意見を交わし、天候や栽培の経験を共有しながら、より良い栗づくりを追求しています。

自然と向き合う農家の技、地域の支え、そして行政を含めた一丸の取り組み。その一つひとつが、山鹿の和栗を育て、次の世代へとつないでいるのです。



ただいまの旬食材  
Japanese chestnut

# 和栗

山鹿の人々が育む、  
甘く豊かな「やまが和栗」

鹿本農協クリ部会長 杉富男さん

SEASONS  
熊本県山鹿市



|      | 8月 | 9月 | 10月 |
|------|----|----|-----|
| 丹 沢  |    |    |     |
| 杉 光  |    |    |     |
| ぼろたん |    |    |     |
| 銀 寄  |    |    |     |
| 筑 波  |    |    |     |
| 利平栗  |    |    |     |
| 美玖里  |    |    |     |

▲やまが和栗の仲間の栗収穫時期

◀やまが和栗

## やまが和栗の魅力を、ふたつの表情で

鮮やかな黄色い果肉と濃厚な甘み、豊かな香りが魅力の「美玖里」を使ったペーストは、とろけるようなくちどけと濃厚な甘みが魅力。そこに、栗本来のほっくりとした食感と奥深いコクを持つ渋皮栗を合わせました。

なめらかなペーストと、栗そのものの存在感。「モンシェール シーズンズ」のスイーツでは、それぞれの個性が重なった、奥行きのある贅沢な栗の風味をお楽しみいただけます。

## 「JAかもとファーマーズマーケット夢大地館」

山鹿市鹿央町にあるJA鹿本が直営する農畜産物直売所です。ここではJA鹿本管内(山鹿市、植木町)の四季折々の新鮮な農畜産物が揃います。

夢大地館では「やまが和栗」の魅力を県内外へ広く発信するため、山鹿市と連携し、様々な栗のイベントを開催しています。また、「やまが和栗」を使用した加工品の特設コーナーを展開中です。

JAかもと  
ファーマーズマーケット  
夢大地館

熊本県山鹿市鹿央町千田2950-1  
営業時間:9時~19時 電話番号:0968-42-0141  
アクセス:九州自動車道「植木IC」から 夢大地館まで車で約25分



# 秋の深まり—— 和栗の世界



## シーズズショート 和栗

「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。熊本県産の渋皮栗のkok深い甘みとほくほく感を、アクセントに散らしたカカオニブが上手に引き出します。軽やかで上品な後味の、深まる秋を思わせるひと品です。

864円 (税込)



## シーズズタルト 和栗

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と「堂島ロール」のクリーム、熊本県産の美玖里のペーストで作ったモンブランクリームを絞り、渋皮栗を飾りました。アクセントに散らしたカカオニブのほろ苦さが、和栗の甘さと香ばしさを引き立てます。

4号  
3,564円 (税込)

カット  
756円 (税込)



シーズズガーデン 和栗  
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」のクリームと熊本県産の渋皮栗をサンドし、トップにも渋皮栗をぜいたくに飾りました。和栗のやさしい甘みとほくとした食感を存分にお楽しみいただけます。

4号  
3,780円 (税込)

5号  
4,990円 (税込)

## 甘く香ばしい和栗のスイーツ

モンブラン  
798円 (税込)



マロンショコラパフェ  
594円 (税込)

NEW



## 和栗ミルフィーユ

サクサクのパイでカスタードクリームとマロンクリーム、アクセントのカシスソースをサンドし、仕上げに堂島ロールのクリームと和栗で飾りました。

1,696円 (税込)

焼きたて和栗パイ 540円 (税込)

シーズズフィーユ〜和栗 594円 (税込)

シーズズフィナンシェ〜和栗 324円 (税込)

## シーズズロール 和栗

熊本県産の渋皮栗と美玖里のペーストで作った和栗クリームを、生乳のkokと香り広がるクリームと一緒にマロンペーストを練りこんだ生地で包みました。和栗の甘く香ばしい風味を堪能できる、この時期だけのロールケーキです。

1本  
2,981円 (税込)

ハーフ  
1,545円 (税込)

カット  
594円 (税込)



〔博多阪急 B1階 食料品〕

## モンシェール シーズズ 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 **りんご**

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。