

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



いま食べたい、糸島の自然が育んだ香り高い樹上完熟レモン



代表取締役 下登昌臣(写真 右)/取締役 阿南文平(写真 左)

農薬や肥料はほとんど使わない 自然のチカラを引き出す先進農法

福岡県のレモン栽培における農薬使用の慣行レベルは年間20回。これを、私たちはわずか4〜5回に抑えています。また、肥料をほとんど使わないという点も大きな特徴。農学では、肥料を増やせば増やすほど味は落ちます。だからと言って減らすと収量が落ちるので、どこまで味を妥協するかというところで悪戦苦闘しているというのが慣行農法の実情です。私たちが味と収量のバランスを高いレベルで実現できているのは、従来とはまったく異なる「剪定」の手法によって樹木に刺激を与え、植物に元から備わっているチカラを余すことなく引き出しているから。そこに、美味しさのヒミツがあります。



今でこそ1000本以上のレモンの木が植えられた農園ですが、元は手入れされなくなった畑が荒地と化した「荒廃農地」でした。

農業経験ゼロの飲食店オーナー ふたりが一念発起



品質と安全性の高さで知られる「糸島ブランド」の野菜。今回は今が旬の「糸島れもん」を育てる、薬院駅近くに佇む「Bar文月」のオーナー・阿南文平さんにお話をうかがいました。「始まりは7年前。福岡市内に『酒場 氷炭』と『炉端 氷炭』の2店舗を展開する下登氏から「レモン作りをしてみないか?」と誘われたことがきっかけでした。」農業未経験の2人をバックアップしたのは、農業の知識と経験が豊富な吉村芳則さん。「糸島れもん」はまさにこのご縁の賜物といえるでしょう。「つくる側」でなく「使う側」にいたふたりには、昔ながらの考え方に固執せず先進的なやり方を実践できるという強みがあります。



地産地消でしか味わえない“幻”のレモン

レモンといえば“黄色”をイメージされる方が多いと思いますが、それは果皮が緑色のうちに収穫されたレモンが、海外からの輸送中に黄色くなっているだけ。レモンの90%近くを輸入に頼る日本では、さわやかな酸味と香りが特徴的なグリーンレモンを味わう機会がほとんどありません。希少な国産レモンを自分たちの手でつくり、それぞれの店舗でお客様に提供したい。そんな創業メンバーふたりの夢と、地域農業の行く末に疑問を抱いていたベテラン農家の思いが合致し、「糸島れもん」は誕生しました。



「糸島れもん」ってどんなレモン?

- 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、酸味が強く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いろづいてきます。
- 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!





New!

レモン好きたちを満足させる モンシェールの新作は名品ぞろい

糸島れもんタルト

さっくり香ばしく焼き上げたタルトに糸島れもんを使ったレモンクリーム、チョコレートとアーモンドが香る濃厚なクリームを絞りました。トップにはメレンゲを飾り、刻んだピスタチオと糸島れもんを散らして仕上げました。

4号 2,484円(税込)
カット 551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、オーブンでしっと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どわせました。

297円(税込)



季節のカスタードパイ〜 ”フィユ”糸島れもん

表面をキャラメリゼしてオーブンで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。

451円(税込)



糸島れもんパフェ

糸島れもんを使った、ジューシーでさわやかな味わいのパフェ。アーモンドのブランマンジェとレモン入りゼリー、ホワイトチョコを合わせたレモンクリームを重ね、「堂島ロール」のクリームを絞って糸島れもんの砂糖漬けを飾りました。

594円(税込)



ダブルレモンの ソフトサンデー

自社牧場モンシェール・ファーム直送の生乳を使った「ミルク」と、糸島れもんを使った甘酸っぱくさわやかな「レモン」をミックスしたソフトクリーム。

660円(税込)



季節の堂島ロール〜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、糸島れもんが香るレモンクリームと一緒に包んだこの時期だけの「堂島ロール」。

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

ブランドサイト



Follow Us!

