

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

5月の旬食材はお茶

USING MATCHA & HOJII-CHA GROWN KYUSHU REGION

星野製茶園の抹茶使用

堂島八女抹茶ロール

八女抹茶の豊かな香りと奥深い旨みを、しっとりふわふわの生地と
コクのあるクリームに閉じ込めた「堂島ロール」。
抹茶は福岡県・星野製茶園の上質な一番茶100%抹茶を使用。
ひと口で広がる贅沢な抹茶の風味をご堪能ください。

1本 2,268円(税込) ハーフ 1,296円(税込) カット 513円(税込)



九州の大地が育んだ、香り高い茶葉から生まれたスイーツ

下窪勲製茶の抹茶使用

抹茶チーズケーキタルト

抹茶を合わせたチーズケーキ生地を流し込んでし
っとりと焼き上げたタルトを、抹茶クリームと赤い果実
でデコレーション。ほろ苦く香り高い抹茶と隠し味
にのびせた甘酸っぱい果実のジャムが上手に溶け
合った、さわやかな味わいのタルトです。

4号 2,700円(税込)
カット 594円(税込)



下窪勲製茶の抹茶使用

お抹茶モンブラン

抹茶風味のマドレーヌのうえに、甘酸っ
ぱいレモンジュレとさわやかなチーズ
クリームを重ね、コクのある抹茶クリーム
を絞りました。

681円(税込)



星野製茶園のお茶使用

堂島八女抹茶大福/ 堂島八女ほうじ茶大福

星野製茶園の上質な抹茶と上品な浅炒りほうじ
茶を使った素材の風味を感じるクリーム大福。
ミルクでコクのあるクリームに、ふくよかな
お茶の味が寄り添った逸品です。

各 432円(税込)



下窪勲製茶の抹茶使用

抹茶パフェ

抹茶ゼリーに「堂島ロール」のクリーム、北海道・
十勝の小豆を炊き上げたつぶ餡に、抹茶クリーム
を重ね、白玉を飾って仕上げました。

594円(税込)

ソフト サンデー

下窪勲製茶の抹茶使用

ダブル抹茶の ソフトサンデー

下窪勲製茶の抹茶を使った、
抹茶つくしの贅沢なサンデー。
抹茶ソフトクリームと抹茶ソース、
抹茶ゼリーを重ねました。

660円(税込)



焼き立て スイーツ

下窪勲製茶の抹茶使用

焼き立て 抹茶マドレーヌ

下窪勲製茶の抹茶が香る焼き立て
マドレーヌ。深みのある抹茶のコク
に、フルーティーなフランボワーズが
甘酸っぱいアクセント。

297円(税込)



ふたつの名産地から贈る、香り高い茶葉



八女茶 YAME CHA

星降り注ぐ村で育まれる、上質な茶葉 星野製茶園 Hoshino-Seichaen

霧深い福岡・八女の山郷に佇む、日本茶の伝統を守り続ける茶園。「茶師十段」と称される茶利きの最高位を取得した茶師をはじめ、多くの茶師やインストラクターが在籍し、真心こめてつくられた美味しいお茶を提供してくれています。中でも抹茶づくりには特に力を入れており、九州でもいち早く生産をスタートさせました。現在も試験茶園で毎年さまざまな試験を実施し、時代とともに変化のお茶の楽しみ方を探求しながら、本物の味を伝承し続けています。豊かな自然に育まれた茶葉から生まれる洗練された一杯は、きっと私たちの心までも潤してくれるはず。



全国に27人しかいない、最高位の「茶師十段」

「茶師十段」とは、日本茶の鑑定技術を競う全国茶審査技術競技大会で最高位の十段を取得した茶師のこと。茶葉の品質を見極めるだけでなく、焙煎やブレンドなどの高度な技術を駆使して茶の魅力を最大限に引き出すその技術は、ワインのソムリエや香水の調香師にも匹敵すると言われていたほど。まさに「日本茶の匠」ですね。



〈星野製茶園 本社工場・店舗〉

本社工場に併設された店舗はお茶や茶道具を購入できるだけでなく、時期によって異なる2種のお茶とお茶請けを試飲することができます隠れたスポット。

〒834-0201 福岡県八女市星野村8136-1 TEL:0943-52-3151

八女茶とは

福岡県八女市とその周辺で生産されるブランド茶で、日本有数の高級茶として知られています。八女地方の冷涼な気候と豊かな土壌が、茶葉の深い味わいを育みます。伝統的な栽培法を守りながらも、現代の嗜好に合わせた多様なお茶が楽しめるのも魅力のひとつ。



知覧茶 CHIRAN CHA

独自の工夫が生み出す薫り高いお茶 下窪勲製茶 Shimokubo Isao Seicha

鹿児島県南九州市にある、親子三代にわたりお茶づくりに情熱を注いできた茶農家。日本列島の南端、霧深い山麓に広がる茶畑で、厳選した一番茶のみを使用した深蒸し茶「霧の泉」を生産。洗みを抑え、香りと旨みを最大限に引き出したその味わいから、お茶づくりへの真摯な思いを感じます。土づくりから製茶までを一貫して行い、知覧茶の品質向上にも貢献しています。

下窪勲製茶には「美味なるお茶は畑の土から、株の根から」という言葉がありますが、これは室町時代の猿楽師・世阿弥の「風姿花伝」に記された「花を知らんと思わば種を知るべし」という言葉をお茶づくりに置き換えたもの。単に製茶の技術だけでなく、畑の管理からこだわることが必要という意味で、下窪勲製茶のお茶づくりにおける理念となっています。



知覧茶とは

鹿児島県南九州市で生産される高品質な緑茶。火山灰土壌と温暖な気候が育む茶葉は、深蒸し製法により洗みが抑えられ、まろやかな甘みとコクが際立ちます。爽やかな香りと鮮やかな緑色特徴で、飲むたびに豊かな風味が広がります。



〔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 **メロン**

ブランドサイト



Follow Us!

