

九州
お芋の王国から

コガネセンガン
栽培地

九州極上芋ケーキ

芋 Mont Blanc モンブラン

LIFE STYLE BRAND
Hello Minamikaze
ハロー南風



はじめまして
ハロー南風
芋 Mont Blanc 農園工房です。

ご存じですか？

「王者の芋」コガネセンガンを。

南九州の一部でしか実らない極上芋です。
私達は、この芋の美味しさをお届けするために
芋パティエになりました。

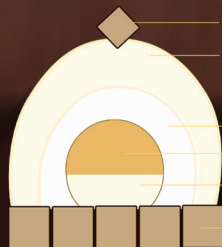
芋畑の中の工房で、土作りから始めた
こだわりのモンブランをご堪能下さい。



日本一の芋処からお届けする、「王者の芋」のモンブラン

産地だけの美味しさをお届けします。

お口の中で ホックリ、ホロっと崩れてく 極上芋のモンブラン。



蒸し芋角切り
芋モンブラン
クリーム
生クリーム
カスタードクリーム
芋モンブランクリーム
蒸し芋角切り



九州極上芋ケーキ 芋 Mont Blanc モンブラン

蒸したて、炊き立てのコガネセンガンで
カスタードと生クリームを挟み込みました。

お口の中で、ホックリ、ホロっと崩れてく
極上芋「コガネセンガン」。

美味しさの秘密は、コガネセンガンだけ
が持つ粉雪のように細やかな澱粉粒子。
その美味しさは蒸したて、炊き立ての時
に際立ちます。

だからケーキには、蒸したて、炊き立て
のコガネセンガンをふんだんに使いまし
た。ケーキの土台も、モンブランクリーム
もコガネセンガン。中にカスタードと生クリ
ームを挟み込んだ、コガネセンガン尽くし
のモンブランをお楽しみください。



芋モンブラン6個入
税込 3,100円



ケーキの土台は、蒸したてコガネ
センガン大学芋タレの絡めです。



モンブランクリームは、炊き立て
コガネセンガンで作りました。

王者の芋「コガネセンガン」

1966年に品種登録され、半世紀以上「日本最大」の
栽培品種と君臨し続けているサツマイモの王者です。
しかし2019年頃から始まった基腐れ病という伝染病
に弱く、現在、品種存続の危機に立たされています。
そのため、私達は「芋モンブラン」を作り、コガネセン
ガンを守る農業から始めています。



デザート革命 始めてます！

芋モンブランによる

デザート革命 その1 私達のシェフパティシエは、本場芋処の大自然です。

甘いだけでなく、旨味が詰まった作物の美味しさは、人の手だけでは作れませ
ん。だから私達は厨房から出て、芋畑の中に飛び込みました。

お芋の味わいは、共生する微生物や、昆虫、鳥など”いきもの”達との深い共
生関係から出てくるようです。

そんな美味しさを混じり気なくお届けするため、農薬や化学肥料、添加物など
余計な物は一切使用していません。パティシエ達自らの手で土作りから始める
ケーキ作り。大自然が生み出す本場の美味しさを、ケーキでお届け致します。

デザート革命 その2 「一瞬の旬」を捉えるため芋畑の中でケーキ作ってます。

作物の味わいは、刻々と変化していきます。物によっては、半日で食べ頃を逃
す物もあるほど。

だから私達は、芋畑の中に工房を作り、芋畑の中で暮らす事を選びました。早
朝にパティシエ自らが芋畑や貯蔵庫に入り、原料芋を目利きするところから、私
達のケーキ作りは始まります。

これは「お芋と共に暮らす。」私達だからこそ、出来るケーキ作り。自信を持っ
ておすすめ出来るポイントです。



ハロー南風 芋モンブラン農園工房

〒893-0053 鹿児島県鹿屋市浜田町1103

TEL:0994-47-3118 FAX:0994-47-3116

mail:info@minami-kaze.com

HP:http://oosumi-minamikz.shop-pro.jp

