



HELLO MINAMIKAZE

芋Mont Blanc農園工房

美しい大隅半島から「王者の芋」コガネセンガンを
ケーキでお届けいたします。



お届けしたいのは、
私達のライフスタイルです。

デザート革命始めました

お芋の王国、
美しい大隅半島から



大隅半島

北緯31度、東経130度：日本列島最南端に位置する大隅半島は、日本有数の芋処として知られています。その土壌は、桜島の爆発物が堆積したシラス台地。それらの自然条件が、原産国中南米に似ているため、大隅半島では古くから芋栽培が始まり、一大産地となりました。

約330年。脈々と芋作りを続けてきた大隅半島だからこそ、芋を中心とした生態系が出来上がっており、ここでしか味わえない美味しさを育んでいます。

「工場の外で美味しさを作ろう！」

芋パティシエのデザート革命

芋100g、バター30g、砂糖、卵…。私達は芋菓子専門のパティシエです。でもパティシエだから、芋の作り手から託された原料芋と、仕入れた原料と、レシピが全てでした。それをいかに混ぜ合わせ焼き上げるか？工場の中の世界を極める事が全てでした。しかし工場を一步踏み出すと、そこには芋畑が広がっています。美しい大隅半島の大自然が…。

「美味しさとは本来、ここにあるのではないか？」
自分達は味の創造ではなく、味の編集をやっているだけではないのか？菓子作りとは一体何なのか？

そういう想いに突き動かされて、私達は工場を飛び出しました。芋畑の中で汗をかき、心を震わせながら、芋処でしか味わえない感動をケーキにするために。

ここでしか作れない菓子を作るために、私達パティシエはデザート革命始めました。



芋 Mont Blanc 農園工房
モンブラン



大隅半島が誇る「王者の芋」が私達のテーマです

一、王者の芋「コガネセンガン」

大隅半島が誇る王者の芋「コガネセンガン」。世界広しと言えど、南九州でしか栽培出来ない品種です。「こんな白い芋、初めて見た。」と県外の方は驚かれますが、実は半世紀近く日本最大の栽培品種として君臨してきた掛け値なしの王者です。

二、掘りたて鮮度が美味しい芋

近年は焼き芋を甘くするために、お芋の熟成が定着してきました。しかし、この芋は熟成しません。掘りたてをすぐに蒸して食べるのが主流の食べ方。フレッシュなほど美味しいとされています。だから県外にはあまり出回っておりません。

三、南九州を「お芋の王国」へ変えた芋

日本のサツマイモ品種数は100を超えています。その中で、コガネセンガンの味と香りは「もつともお芋らしい」と言われています。それは、お芋の味と香り を決定づけた歴史的な芋だからです。

鹿児島島の地酒にしか過ぎなかった芋焼酎はコガネセンガンに出会い、全国に広がり、地方菓子だった芋ケンピも、コガネセンガンにより全国へ広がっていききました。数々の銘酒・銘菓もコガネセンガンから誕生しております。コガネセンガンは、南九州を「お芋の王国」へと変えた、芋の金字塔なのです。



約半世紀。日本最大の栽培品種として君臨してきたコガネセンガン。

これ以上の日本農産物はヤブキタ茶・

男爵芋以外ないと言われています。

コガネセンガンを次世代に繋げるために

コガネセンガンは、南九州の伝統作物となりつつあります。しかし、農家の高齢化や土壌の疲弊、芋の病気対策などでコガネセンガンは存続の危機にたたさられています。

そういった中、私達はコガネセンガンを次世代に繋げたくて、芋モンブランを作りました。その魅力を少しでも伝えられたらと願っております。

コガネセンガンを持続的に作るため、芋モンブラン農園を開墾し、輪作農業に取り組んでおります。農園の前には、コガネセンガン開発者「坂井 健吉」先生への感謝の石碑をNPOカラー芋ワールドセンターと共に建立しました。



芋モンブラン農園

コガネセンガンの輪作農業で「小麦」と「落花生」を栽培中



左から、当社代表「郷原 茂樹」、コガネセンガン開発者「坂井 健吉」先生、一般財団法人 日本芋類振興会 理事長「矢野 哲男」氏

坂井健吉感謝の石碑 建立式典にて



芋 Mont Blanc 農園工房
モンブラン



海水散布
錦江湾の海水を畑に撒いています。



芋 Mont Blanc 農園工房
モンブラン

1本の苗から、芋モンブランへ土作りから始まる、ケーキ作り

私達のスペシャリテ「芋モンブラン」。
それは、冬の土作りから始まります。美味しい芋モンブランを作るために私達は、芋モンブラン農園を開墾しました。

ここでは、コガネセンガンを持続的に作っていくために、農薬・化学肥料は一切使用致しません。輪作農業を、地元の有機農業家に学びながら行っています。

私達の欲しい芋は、ギッシリと重く引き締まったコガネセンガン。そういった芋はしっかりと水に沈むのです。

土がフカフカで土壌吸水の力が強いと、引き締まったコガネセンガンが出来ます。それには土を耕すだけではなく、大地の中から微生物達に耕してもらう事が必要でした。太陽、雨などの自然の恵み、それを受け止める土壌の力。土作りは、私達のケーキの仕込みの始まりです。

お芋をフルーツのように加工する

鮮度が命のコガネセンガン。

フレッシュなほど美味しいから、「大地のフルーツ」と私達は思っています。フルーツのように、収穫後は時間勝負だと…。

だから、掘りたて芋を最短加工出来るように、芋モンブラン農園の中に菓子工場を作りました。それが、芋モンブラン農園工房です。ここでは、芋を傷つけないようにコガネセンガンを手剥きしています。皮を剥いたらアク抜きのため水に漬けます。漬け込み続けると、切り口から澱粉が流れ出ていくのでこれも時間勝負。

当社は、ここから様々な加工を行っていきます。あるものは揚げて大学芋にしたり、蒸して角切りにしたり、シロップ漬けにしたり。それらは全てケーキの材料に使われます。芋畑の中だからこそ出来る芋加工。これだけは誰にも負けない自信があります。



露地栽培
マルチ(ビニール)はせず、大地に直接植えています。

掘りたてを絞る

大隅半島が誇る「王者の芋」コガネセンガン。世界広しと言えど、ここだけでしか出来ない芋です。その最高の美味しさをお届けしたくて、掘りたてフレッシュにこだわりました。

掘りたて芋のモンブランです。

南九州だけの、コガネセンガンの美味しさを

モンブランで味わってくださいませ。



芋 Mont Blanc 芋モンブラン

王者の芋「コガネセンガン」SERIES・BRAND



農薬、化学肥料は一切使わずに作ったお芋を無添加・無着色でケーキにしました。



モンブランパート

スポンジ、メレンゲなど一切不使用。コガネセンガンの蒸し芋がケーキの土台です。



モンブランクリーム

コガネセンガンを自社独自製法「乳炊き仕込み」で作ったクリームです。



冷凍

九州極上芋ケーキ 芋モンブラン 3個入

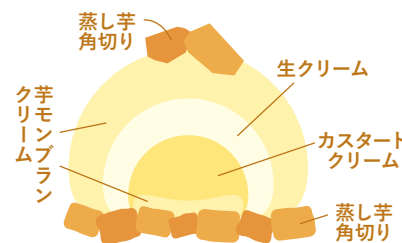
賞味期限：冷凍未開封1か月
アレルギー：乳、卵、大豆



冷凍

九州極上芋ケーキ 芋モンブラン 6個入

賞味期限：冷凍未開封1か月
アレルギー：乳、卵、大豆



大隅半島の美味しさが
ケーキの中に詰まっています。

サンサンと輝く太陽の光。そのプリズムをいっぱい浴びた美味しさを、吹き抜ける風、柔らかな雨が育み、そして健康大地が受け止めていく。そんな大隅半島の大自然が、このケーキのシェフパティシエです。
新鮮なコガネセンガンを味わって頂きたくて、スポンジやメレンゲなどのケーキ生地は使用していません。
大隅半島の健康な美味しさを、フレッシュケーキでお楽しみください。





トリュフチョコみたいな
可愛いサイズの芋ケーキ



ようこそ、大隅半島へ
モンブラン白南風のおもてなし

本店限定

王者の芋「コガネセンガン」
SERIES・BRAND

一粒のケーキ

王者の芋「コガネセンガン」
SERIES・BRAND

Mont Blanc 白南風

しらはえ



**生キャラメルの「とろける魔法」を
お芋のケーキにかけちゃいました。**

お口の中でとろろり、とろける口どけ魔法を、お芋
ケーキにかけちゃいました。

魔法の主は生キャラメル。生キャラメルに合わせ、
お芋ケーキもとろける食感にしちゃいました。溶け出し
そうな美味しさは瞬間冷凍で閉じ込めています。

解凍すると、美味しさ動き出す…。溶けかけが美味
しいケーキです。アイスクリームではないので、お持ち
歩きも大丈夫。でも、必ず冷凍庫で保管してください。
アイスのような、ケーキのような、新食感のお芋の
ケーキ。虜にさせる魔法のケーキ。あなたも一粒いかが
ですか？

冷凍

一粒のケーキ
5個入

賞味期限：冷凍未開封1か月
アレルギー：乳、卵、アーモンド

冷凍

一粒のケーキ
10個入

賞味期限：冷凍未開封1か月
アレルギー：乳、卵、アーモンド



Mont Blanc 白南風

コガネセンガン蒸したての
美味しさをモンブランにしました。
だから、賞味期限15分。

日本列島最南端に位置する大隅半島。はるばる来られ
たお客様へ、私達のおもてなしはモンブラン白南風です。
ご注文を頂いてから、お客様の目の前でモンブランを
組上げていきます。絞り出すモンブランクリームはコガ
ネセンガンそのもの。他には何も入っていません。蒸し
たてアツアツのコガネセンガンを、アイスとメレンゲの
上に絞るだけ。

「お芋の王国」、「王者の芋」の美味しさを、アツアツ
のうちにご堪能下さいませ。

農作物さん、ありがとう!

芋モンブラン農園の農業祭



秋の農業祭【10月上旬～12月中旬まで】秋はお芋三昧。

春の農業祭【5月中旬～7月上旬まで】

芋パティシエが贈る、芋モンブラン農園、季節のケーキ

美味しい芋モンブラン作りのため、芋モンブラン農園は誕生しました。初めから農業や化学肥料は使わない事を決めており、輪作農業を行っています。植物の大地は、植物自身が作っていくもの。植物は沢山のいきものを引き寄せて、全体で生きていく事を選びます。だから、私達は沢山の植物を植えております。どの作物も、芋モンブラン作りには欠かせない物ばかり。そんな作物達への尊敬をケーキ作りに込めました。農園の大地から、皆様の食卓を彩ることを願っております。



第一弾 収穫農産物 芋の葉

【5月中旬～6月中旬】 芋の葉シフォンケーキ



葉っぱを食べるお芋の品種です。これは手放せない芋。コガネセンガンを植えないところに、植付てしまいます。芋の葉と侮る事なかれ。このシフォンケーキ美味しいです。だから、つい栽培してしまう芋の一つです。



第二弾 収穫農産物 パン用小麦

【6月上旬～7月上旬】 全粒粉のガレット



コガネセンガンの植付前に栽培します。お芋に適した土壌環境を整えてくれます。農園では、パン用小麦を栽培はじめて製粉した時には驚きました。小麦の香りは、こんなに強いのか?とつなぎの弱い全粒粉だから、サクサクガレットに致します。



第一弾 収穫農産物 新芋

【10月上旬～11月中旬】 新芋のパイ包み



秋の農業祭はお芋三昧。第一弾は新芋です。品種は決めています。ホクホクした新芋ならではの美味しさをサクサクパイで包み込む。お芋とパイ。問答無用の定番の美味しさ。お薦めです。



第二弾 収穫農産物 アヤマラサキ

【10月下旬～11月下旬】 紫芋のプチアントルメ



紫芋の代表格アヤマラサキ。これも手放せない芋です。紫芋も新しい品種が出てくるのですが、この色彩は手放せない。乾いた肉質感も、お菓子には丁度良くて。この芋を使いプチアントルメを作ります。



第三弾 収穫農産物 紅はやと

【11月下旬～12月中旬】 紅はやとのロール



知る人ぞ知る、希少品種「紅はやと」。もはや私達以外、ほとんど作っていないのではないのでしょうか? 私達はこの芋が好きで、少量でも栽培してしまいます。紅はやとのロールケーキは格別。これを作りたくて、つい栽培してしまうのです。

Gift Box

王者の芋「コガネセンガン」 SERIES・BRAND



芋モンブラン 6個入

芋モンブラン3個入×2袋
箱外寸:218×193×高さ85mm



一粒のケーキ 15個入

一粒のケーキ5個入×3袋
箱外寸:180×250×高さ70mm



「王者の芋」のケーキセット

芋モンブラン3個入×1袋
一粒のケーキ5個入×4袋
箱外寸:218×193×高さ85mm



一粒のケーキ 20個入

一粒のケーキ5個入×4袋
箱外寸:218×190×高さ43mm



一粒のケーキ 30個入

一粒のケーキ5個入×6袋
箱外寸:210×290×高さ43mm



一粒のケーキ 40個入

一粒のケーキ5個入×8袋
箱外寸:218×193×高さ85mm

大地の物語



モードセレクションNo.1

一粒のケーキ5個入×2袋
スイートポテトクラシック3個入×1袋
箱外寸:218×190×高さ43mm



モードセレクションNo.0

一粒のケーキ5個入×2袋
ア・ラ・モード 黄金、紅、紫 各1個
箱外寸:218×190×高さ43mm



モードセレクションNo.2

一粒のケーキ5個入×2袋
ア・ラ・モード 黄金、紅、紫 各1個
スイートポテトクラシック3個入×1袋
箱外寸:210×290×高さ43mm

●ご発送の場合、お日保ちは冷凍1ヵ月(未開封・冷凍の場合)です



芋モンブラン農園 ケーキマルシェ Marche of Cake

芋モンブラン農園の農業祭、ECサイトでマルシェ開催します。



芋モンブラン農園から生まれた芋モンブラン。そのサイドストーリーとして生まれた季節のケーキを詰め合わせでお送り致します。

期間は農業祭の期間限定。畑の状況によって開催日は変動いたしますので、ショップサイトにてお知らせ致します。乞うご期待！

マルシェ小包

芋モンブラン農園から直送ケーキをお届けに参りました。

マルシェ小包



芋モンブラン

芋モンブラン農園
季節のケーキ



【春のマルシェ小包】
5月中旬～7月上旬
【秋のマルシェ小包】
10月上旬～12月中旬

冷凍 マルシェ小包
価格と内容は、開催前にショップサイトにてお知らせ。

鹿児島 空マルシェ 芋モンブラン農園から鹿児島空港直送!



毎月
完売
御礼中

鹿児島、空の玄関口「鹿児島空港」。日本一の芋処だからこそ、この地が誇る「王者の芋」を持ち帰って頂きたい。そんな想いで、毎月芋モンブランと農園季節のケーキを直送販売しています。芋処、大隅半島の大自然が作った美味しさを旅の土産にお持ち帰りください。

芋モンブラン農園「季節のケーキ」は、農作物の収量が少ないため、鹿児島空港のみで販売する物もあります。鹿児島空マルシェの詳細はショップサイトをご覧くださいませ。

芋畑の中の菓子工房から、全国発送致します。

出来立ての新鮮な美味しさをそのままお届けしたいから、冷凍で直送いたします。



着色料・保存料は一切使用せず、作りたてを瞬間冷凍しています。

届いたらそのまま冷凍庫へ。

お日保ちは冷凍1ヵ月間（未開封・冷凍の場合）。

食べたい時に解凍できる、アイスケーキです。

お召し上がりの際、解凍頂きますと

自然のままの美味しさがよみがえる不思議なケーキです。

ご注文方法

- インターネット <http://oosumi-minamikz.shop-pro.jp/>
 - 電話 ☎0994-47-3118 受付時間 9:00~17:00
 - F A X ☎0994-47-3116 24時間受付
 - 郵便 〒893-0053 鹿児島県鹿屋市浜田町1103
- お届け希望日がある場合は「着日希望」欄に、FAX送信日から5日以降の日付をご記入ください。



オンラインショップ
ホームページ

送料・お支払い方法について

- 代金引換 ご注文が初めてのお客様はお代金引換にてお願いいたします。代金引換手数料330円（税込）はご負担下さいませ。
- 郵便振替 ご贈答の場合には郵便振替をご用意しております。手数料はご負担下さいませ。
- 銀行振込 銀行振込もごさいませ。手数料はご負担下さいませ。
- クレジット決済 インターネットご注文の場合のみご利用いただけます。

お届け日について

ご注文いただきまして4~5日間でお届けいたします。

郵便振替・銀行振込の場合にご入金確認後の発送となります。

お急ぎの場合には代金引換・クレジット払いをお選びくださいませ。

なるべくご指定日時にお届けできますようにご準備させていただきます。

ヤマト運輸配達時間区分【午前中・14-16・16-18・18-20・19-21時】

送 料

全国各地への送料	クール送料
北海道	1,900円
東北	1,480円
関東・信越	1,300円
中部・北陸	1,100円
四国・関西	
九州・中国	1,000円
沖縄	1,800円

お届け先1カ所1梱包につき
税込20,000円以上は
全国 送料無料



個数に関係なく一律の料金で発送させていただきます。

お熨斗・包装・手提げ袋

用途にあわせてご用意させていただきます。お申しつけ下さいませ。