

店舗名：フルーツ工房えふ

商品名：果物



果樹園直営！もぎたて果実を使ったスイーツを召し上がれ

雄大な山里に囲まれた福岡県東部にあるみやこ町。そんな豊かな自然環境のなか、愛情を込めて数多くの果物を育てているのが「松木果樹園」だ。

みやこ町の山里は、大地が肥えて寒暖の差も大きく、果物作りには最適な土地。「松木果樹園」では恵まれた環境を活かし、除草剤や化学肥料は使わず、有機肥料を使った土で育て、果物を栽培している。また、一般的には日持ちさせるために果実を熟しきらない状態で収穫するが、ここでは「樹上完熟」をモットーとしている。「樹上完熟」とは、完全に熟して糖度が高くなってから収穫する方法のこと。日持ちはしない分、他よりも甘く最も美味しい状態を届けられるというわけだ。



↑古民家のようなたたずまいをみせる「フルーツ工房えふ」

「松木果樹園」で収穫された果物は、隣接されたカフェ「フルーツ工房えふ」で楽しむことができる。7～8月には桃、7月～11月中旬にかけては梨、8月上旬～9月下旬にかけてはブドウ、8月下旬～10月中旬にかけてはいちじく。その他、リンゴ、柑橘、栗、ブルーベリーなど、季節ごとに多彩な果物が登場し、メニューを彩る。また、ひと口に桃といっても「あかつき」「清水白桃」「川中島

白桃」など、その種類はさまざま。それぞれの旬を狙って訪れる客で行列ができるほどの人気ぶりだ。



↑木のぬくもりを感じる、居心地のよい店内

人気は旬の果物を使ったパフェとパンケーキで、産直の果物をたっぷりと盛り付けたデザートはいうまでもなく美味しい。ほか、果物に合わせたデザートやケーキも多彩にそろっている。春のイチゴに関しては、近郊で収穫されたものを使用しているが、2018年よりイチゴの栽培にも着手。松木果樹園のイチゴスイーツが登場する日も近い。



↑いちごのパンケーキ（800円）。焼きたての生地ととろけるアイスクリーム、そこへイチゴのみずみずしさと甘酸っぱさが加わり格別

スイーツに加えて、食事メニューも多数を用意する。おすすめは、松木果樹園のリンゴとむなかた牛のスネ肉を煮込んだ「むなかた牛のリンゴカレー」。ごろっと大ぶりの牛スネ肉はほろりと柔らかく、リンゴの甘味がルーにコクと深みを出している。



↑ 11:00～15:00 のランチ限定「むなかた牛リンゴカレーセット」(1450 円)。
サラダ、ドリンクに加え、デザート or ミニパフェが付く。カレー単品は 900 円



↑ 入口にあるショーケースには、旬果のケーキがずらり。テイクアウトもイートインもできる

敷地内の直売所で、お土産を購入！

「フルーツ工房えふ」の敷地内に建つ「直売所」では、松木果樹園で収穫された果物や、近隣で採れた野菜、オリジナルのジャムといった加工品などを販売。食事を楽しんだあと、ぜひ立ち寄ってみよう。



↑ 直売所は夏場 8:00 頃～18:00 頃、冬場は 9:00 頃～17:00 頃まで営業。1、2 月は休業となる (変動あり)



↑子供の頭ほどの大きさがある巨大な梨「愛宕」。基本の旬は10月下旬～11月中旬頃だが、松木果樹園では12月頃まで購入することができる（※年ごとに多少変動あり）



↑香りが高くて甘い、スーパージャンボ梨



↑自家製のジャム（各450円）は、いちじく、なし、もも、りんごの4種がそろう

DATA

フルーツ工房えふ

住所：京都郡みやこ町犀川大坂 280-49

電話：0930-42-3212

時間：【1・2・3・11・12月】10:00～18:00 (LO17:30)、【4・5・6・7・8・9・10月】10:00～19:00 (LO18:30)

休み：不定休 (公式 facebook にて休業日告知)

席数：50席

駐車場：約50台 (無料)

交通：車＝平成筑豊鉄道「犀川駅」から約5分・JR行橋駅から約20分

(取材日：2018年1月30日)