

ラ・フランスの 秘密 1

フランス生まれで山形育ち

ラ・フランスは、その名のとおりにフランスが原産地の西洋梨で、日本には1903年(明治36年)に輸入されました。

当初は、交配用の受粉樹として栽培されましたが、その後、独特の香りと食感が人気となり、生産が拡大しました。

天童市では、昭和60年代から、生産振興に取り組んだ結果、生産量日本一となっています。

ラ・フランスの 秘密 2

追熟が引き出す、豊かな香りと味わい

ラ・フランスは、豊かな香りと味、なめらかな食感が命です。このおいしさは、収穫後に熟度を高める作業から生まれます。

ラ・フランスは、もぎたてがおいしい果物ではありません。収穫後、5度で10日間予冷し、その後、15度から20度で10日から2週間追熟します。この追熟によりでんぷんが分解されて糖分に変わり、豊かな香りとなめらかな食感が生まれます。

てんどうオリジナル ラ・フランス スイーツ



ラ・フランスは、その特有の香りとみずみずしい食感で人々を魅了し、「くだもの女王」といわれています。

ラ・フランスの生産量日本一の天童市では、その魅力を多くの方に知っていただくために、ラ・フランスを使ったオリジナルスイーツが販売されています。

この機会にぜひ、ラ・フランスの美味しさを包みこんだオリジナルスイーツをご賞味ください。

- 天童市経済部農林課
- 天童菓子商工組合
- 天童市農業協同組合

※お問い合わせ、詳しい内容はこちらのホームページをご覧ください。



1 芭蕉の紅花路 ラ・フランス

ラ・フランスのおいしさを、そのままゼリーで包んだフレッシュデザートです。



天童銘菓工房加盟店
販売店はお問い合わせください

ラ・フランススイーツ



La France Sweets

旬のおいしきをお届けします!

天童の
おいしき
発見!

2 ラ・フランスぱい

ラ・フランスのジューシーな味と芳醇な香りをパイで包み焼き上げました。



和洋菓子 大坂屋
天童市三日町2-6-11
tel.023-653-2063



3 美香果実 ラ・フランスソフトツッペ

ラ・フランスの果肉をクリームにまぜ合わせ、香りをサンドしております。



菓子処 ハシモト
天童市本町1-8-14
tel.023-653-2641

4 ラ・フランス ぱーむくーへん

香り豊かなラ・フランスクリームをパームクーヘンに詰めました。



菓子処 ハシモト
天童市本町1-8-14
tel.023-653-2641

5 天童醇菓実 ラ・フランスぱい

完熟した天童育ちのラ・フランスのあんを香ばしいパイで包みました。



うめのや
天童市一日町2-4-45
tel.023-653-4783

6 生シューロール

生シューロールに、おいしいラ・フランスをそーっと、入れてみました。



菓子のハヤシ
天童市三日町2-6-22
tel.023-653-4596

7 ラ・フランス 生キャラメル

生のラ・フランスをじっくりと煮つめた口溶けの生キャラメルです。



菓子工房 ポンむらやま
天童市天童中3-1-21
tel.023-654-3274

8 生ラ・フランス

追熟したラ・フランスをたっぷり使ったフレッシュケーキです。



菓子工房 ポンむらやま
天童市天童中3-1-21
tel.023-654-3274

9 マドレーヌラ・フランス

ラ・フランスビュレを入れたマドレーヌ。税込¥160



アマンデンパティスリー
天童市一日町1-1-18
tel.023-653-2140

10 まあるい カステラ ラ・フランス

ラ・フランスビュレを入れたまあるいバターカステラ。4号丸。税込¥1,200



アマンデンパティスリー
天童市一日町1-1-18
tel.023-653-2140

11 ラ・フランスシャンティエー

完熟ラ・フランスの中部に、カスタード、キャラメル、生クリーム入り。



山形旬菓詩 武田
天童市北目3-8-34
tel.023-654-1283

12 ラ・フランスゼリー

採れたてラ・フランスを果肉と果汁たっぷり以上に仕上げました。



(株) ジェイエイトんどうフーズ
天童市大字蔵増1475-10
tel.023-653-5123

13 ラ・フランスたっぷり ぷるぷるゼリー

240gの内90gが山形県産ラ・フランス果肉を使用し、食べ応え抜群のゼリーです。



(株) ジェイエイトんどうフーズ
天童市大字蔵増1475-10
tel.023-653-5123

14 ラ・フランスバーチョコレート

山形県産ラ・フランスを使用したホワイトチョコレート。口に広がるラ・フランスの香りとサクッと軽い口当たりで、おやつやおもてなしに重宝します。



(株) ジェイエイトんどうフーズ
天童市大字蔵増1475-10
tel.023-653-5123