



Farm to Me JOURNAL

2023 September

Published by FtM Editorial Team
1-4-4 Tokiwa, Koto-ku, Tokyo
<https://farm-to-me.com>



ベーカリー& レストラン便り

テーマはマリアージュ

5つのキーブレッド、 美味しさを高め合う料理

Farm to Meの前身は、大東製糖が大丸東京店で直営していた食べログ百名店のベーカリー「カーラ・アウレリア」です。大東製糖の主力商品は含蜜糖(がんみつとう・さとうきびの蜜分を含んだ砂糖。赤糖や黒砂糖など)で、含蜜糖にはミネラルを含んだ味わいやマスキング効果など、いろいろな特徴があります。カーラ・アウレリアではその良さを活かしたパン作りをしていました。

Farm to Meでは、加えて生産者の想いや自然との循環を紡ぎ、お客様に安心・安全な美味しさを届けられるように、パン職人・藤枝敏郎(写真右上)が産地を訪問し、砂糖以外の材料選びにもこだわっています。「私の出身は茨城県の笠間市で、幼い頃は家の畑仕事を手伝っていました。産地を訪問すると自分の原風景が蘇り、パン作りにも熱が入ります」。小麦粉は国産をメインとし、フィリングも自家製です。

ベーカリーでは多くの種類のパンを製造していますが、バゲット、カン

パニュ、ライブレッド、ブリオッシュ、高加水パンをお店の顔となるキーブレッドに選定。日本一の美味しさを目指し、数えきれないほど試作を繰り返した自信の味をお楽しみください。



シュガーラボ

砂糖のまめ知識

身近な調味料である砂糖に関するあれこれの知識をお伝えするコーナー。今回のテーマは「砂糖の原料」について。

砂糖とは、植物から取り出されたショ糖=スクロースを主成分とした自然の甘味料です。野菜や果物を食べたときに感じる甘さは、主にショ糖などの糖分の味です。糖は、植物が自らの栄養源するために、光合成によって作られています。

栽培適地が広く大量生産できることから、「さとうきび」と「てんさい」が砂糖の主原料。国内消費される砂糖の約6割はさとうきび由来の原料から作られています。



アル・ケッチャーノ奥田シェフとのコラボ

5つのキーブレッドは、美味しさの追求はもちろん、料理と美味しさを高め合うパンを目指しています。一方、パンも引き立てる料理を作るのは、地産地消のイタリアン「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフのお店で研鑽を積んだ相良(さがら)忠政シェフ(写真右下)です。奥田シェフも料理の監修をしてくださっています。

相良シェフは都内のイタリア料理店を経てイタリアに渡り、トスカーナ州のシエナやマルケ州の星付きレストランで修業。帰国後、奥田シェフのお店で腕を振るいました。

コース料理は、パンと合わせていろいろな味を少しづつお楽しみいただける構成になっています。「本日のスプレッド6種盛り合わせ」は、パンと料理のたくさんのマリアージュを楽しんでほしい想いから。ランチでは料理が2皿も選べるようになっています。

レストランで使う材料も、ベーカリーと同じく、生産者と想いをともにし、自然との循環が感じられるものを厳選。材料そのものが美味しいので、ソースなどには頼らず、素材の良さを引き立てる組み立てを大切にしています。

社会貢献活動

手作りパンで、笑顔広がれ

Farm to Meの親会社である大東製糖は、設立した財団法人クローバー・スマイルズ・アクトを通して、利益の一部を「日々のパン」様に寄付し、主力商品の素焚糖(すだきとう)を寄贈しました。日々のパンは、代表の料理研究家・吉永麻衣子氏(写真右、左は大東製糖スタッフ)が一人でも多くの方に「ごはんを炊くような気持ちで、手軽にパン作りを楽しんで欲しい」という想いから生まれ、全国の幼稚園や保育園で無料のパン教室を行っています。子育てに追われる忙しいママの気持ちを少しでもポジティブにし、パン作りを通じて、手作りの大切さや子供への愛情を伝え、ゆとりが持てる家族の時間を増やしていきたいとの想いに共感し、協賛させていただきました。

日々のパンのホームページでは、素焚糖を活かした「素焚糖ドーナツ」のレシピが公開されています。ぜひご覧ください。

日々のパン ホームページ <https://hibinopan.jp>



「ミネラルぎゅっと製法」

蜜を感じるやさしい甘さ
いつもの料理がもっと美味しくなる

SUDAKITOU
(素焚糖)*

1階ベーカリーで販売中!

*Farm to Me オリジナルパッケージ



原料① さとうきび(甘庶)

イネ科の植物で、高さは3m以上になります。高温多湿を好む熱帯性植物で、沖縄や鹿児島(奄美地方)が主産地。日本のさとうきびの国内原料の割合は15%で、残りはタイとオーストラリアからさとうきびを加工した原料糖というものを輸入して製造しています。

原料③ その他の原料

ココナッツやサトウカエデやサトウヤシなどからも砂糖が作られます。サトウカエデからはメープルシロップやメープルシュガーができます。ココナッツシュガーは東南アジアなどで一般的。

原料② てんさい(甜菜)

砂糖大根とも呼ばれ、見た目は大根や蕷に似ていますが実はほうれん草の仲間。収穫時期は10~11月で、生育期間は約半年。大根のような太い根の部分に10~16%のショ糖を蓄えています。比較的涼しいところでよく育ち、国内原料の約85%は北海道で栽培されています。

その他 遺伝子組み換えについて

食の安全で取り沙汰される遺伝子組み換え作物。日本国内で作られている砂糖の原料には、遺伝子組み換え作物を使用したものはありません。安心してお召し上がりください。



Baguette × Salt and Butter, Olive Oil

国産小麦粉を当店でブレンドした特別配合。皮は引きがある感じで、中はむっちりとし、甘い香り。食事に合うように塩味を抑えたフランスのオールドスタイル。はじめにパンだけを食べて、味と食感を楽しんで。



Brioche × Rhubarb Jam, Ricotta

フランスのイズニー社の発酵バターと卵をふんだんに使用。ブリオッシュ特有のパサつきを抑えたしっとり食感。素焚糖を使うことで、保水性アップ。ジャムやチーズと合わせてケーキのようにお楽しみいただけますが、塩味とも好相性。



Campagne x Yonezawa Pork Rillettes

複数の国産小麦粉を独自にブレンド。加水多めでモチモチの食感。当店でつくったルバンダネとサワーダネの2種類の発酵ダネを使い、食べやすいマイルドな酸味を実現しました。何にでも合う、オールマイティーさです。



**Livred x Salt and Butter
Livred x Ricotta**

北海道産ライ麦粉を100%使用。【細びきタイプ】酸味がマイルドで食べやすく、しっとりとした食感。【粗びきタイプ】サワーダネだけで発酵させた酸味のある味で、ざくざくした食感。パンだけでは食べにくいドイツパンを美味しく食べるマリアージュは当店のウリ。



High-Water Bread x Chickpea Paste

独自の焙煎大麦粉を使用し、123%の超加水(通常70%)をしたモチモチ食感。油脂不使用のシンプルな配合。低GIの大麦と低GI砂糖の組み合わせで、血糖値が上がりにくい。食べやすくて栄養価も高い。当店を代表するパンの1つ。



おすすめの
マリアージュ

レストランのテーマはパンと料理のマリアージュ。パンとスプレッドのおすすめの組み合わせをご紹介。

ほかにも、自由に組み合わせて自分好みの美味しさを探してみてくださいね。

今月のスプレッド



Fattoria Biò's Ricotta

Fattoria Biò is an Italian出身 chef who worked in Hokkaido. He uses white wine to cook the pork belly until it is tender, then adds the juice and fat to make a smooth spread. The taste is rich and delicious.

**庄内ポークの
リエット**

The soft texture of the Yonezawa pork is cooked with white wine until it is tender, then combined with the juice and fat to create a smooth spread. The taste is rich and delicious.

**長野より
ルバーブのジャム**

A soft jam made from rhubarb grown in Nagano. It has a unique fragrance and a delicate taste. It is paired with a sweet and sour sugar made from Daito Sugar's 'Ten-sai' sugar.

**月の雪の塩と
バター**

A salt and butter spread made from sea salt harvested at the mouth of the Nagaoka River in Niigata Prefecture. It is paired with a chickpea paste made from chickpeas.

**ヒヨコ豆の
フムス**

A chickpea paste made from chickpeas. It is paired with a salt and butter spread made from sea salt harvested at the mouth of the Nagaoka River in Niigata Prefecture.



High-water bread uses low-GI sugar made from Daito Sugar's 'Ten-sai' sugar and whole grain flour made from烘焙的大麦 flour.

**特別な素材
～長野の八ヶ岳より ルバーブ～**

Rhubarb is a Siberian原産で、ヨーロッパで広く栽培されている、特有の香りと酸味を持つタデ科の野菜です。見た目はフキのようですが、一般的な料理にはあまり使われず、おもにジャムやお菓子作りなどに使われます。

私(Farm to Me代表)は、イギリスに住んでいたころ、ルバーブのパイが好きでした。本来、暑い季節には採れないのですが、八ヶ岳の農家さんにお願いして、出荷していただきました。今回の仕入れ分が終わると、次は11月の入荷になります。

