



2023 December

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



レストラン予約

HP

Instagram

社会貢献活動

種子島の新しい風物詩をつくろう

日本一早い収穫を祝う、 たねがしま さとうきびフェス

「えい、やあーっ!!」、「おりあー！」。去る11月26日、Farm to Meの種子島工場(大東製糖種子島株式会社)の敷地に、そんな威勢のいい声が響き渡っていました。さとうきびをやりに見立てた『さとうきび やり投げ選手権』、その投てきの際のかけ声です。

これは「第5回 たねがしま さとうきびフェス」の催しのひとつとして行われました。フェスの実行委員会は大東製糖種子島のほか、種子島の砂糖関連企業4社から構成。さとうきびの文化を継承し、島内のさとうきび産業を発展させることを目的に、日本一早い収穫を祝うイベントとして2019年から開催しています。さとうきびは糖度が高まる冬から春先が旬(収穫時期)。11月30日の『いい砂糖の日』も記念して、この時期に行っています。

当日は開場前から列ができる、人口約27,000人の種子島において800名以上が来場。『さとうきび やり投げ選手権』『さとうきび搾り&試飲体験』、『ラム酒蒸留所見学ツアー』、種子島の郷土菓子『衛星りんかく実演販売』、『わたあめ実演』など、さとうきびにまつわる多数の企画



が催されました。一番の盛り上がりは、『さとうきび やり投げ選手権』。こども42名、大人37名の約80名が参加。投てきの前にひとりひとり意気込みを述べ、投げ終わると温かい拍手が沸きました。

クリスマスデザート教室 SNS配信

来る12月13日、Farm to Me レストランの相良シェフによるクリスマスデザートの教室をInstagramにてライブ配信します。レシピは「ケーキ型でつくるレアチーズケーキとガトーショコラ」。詳しい配信時間はFarm to MeのInstagramアカウントやHPでご案内します(右上にQRコードがございます)。ご参加を、心よりお待ち申し上げております。



イタリアの星付きレストランや、「アル・ケッチャーノ」奥田シェフの下で研鑽を積んだ相良忠政。



(左)こどもの部(午前)の上位入賞3名は、島外からの留学児童。右上下)ずらりと列をなす、こどもの部の参加者。みんないきいき。

Farm to Meの種子島工場を舞台に地域おこし

最長記録は、なんと29.4m! 上位入賞者には賞品が贈られました。「島を挙げての一大イベントになってほしい」とは参加者の声。実はこの選手権、「山形のいも煮イベントのように季節の風物詩となり、地域おこしにつながれば」とFarm to Meの代表が考案しました。

次に盛況だったのは『ラム酒蒸留所見学ツアー』です。大東製糖種子島では、今年よりラム酒の製造を開始し、Farm to Meのレストランでも提供しています。ラム酒の多くは製糖の過程で出る廃糖蜜を原料にしていますが、大東製糖種子島ではしぶりたてのさとうきび汁を原料

にした、世界で生産量わずか約3%の希少なアグリコールラムを製造。さとうきび栽培から自社で行っています。

イベント前は20名ほどの参加を見込んでいましたが、ふたを開けてみれば100名を超える方が参加。製造責任者が施設を案内し、今年製造したラム酒の、フレッシュで華やかな香りも楽しんでいただきました。「島の名産になることを期待」「一般販売が待ち遠しい」(参加者の声)。

盛況のうちに閉幕した「さとうきびフェス」。地域の方々との絆が一層深まり、島の風物詩となるべく歩みを大きく進めました。

さとうきび搾り & 試飲体験



収穫したばかりのさとうきびを圧搾して、その搾り汁を試飲。「種子島の人でもなかなかない貴重な体験」とは、参加者の声。

ラム酒蒸留所見学ツアー



蒸留所施設内を、製造責任者が案内。100名を超える参加者に、地元の方の種子島産ラム酒への関心の高さがうかがえました。

わたあめ実演



来場者には地域のこどもも多く、わたあめの実演の前には終日列が。材料のザラメは、私たち大東製糖のもの。

レストラン&ベーカリー便り

砂糖屋ならではのシュトーレン

Farm to Meのシュトーレンを、12月25日までの期間限定で発売! 生地には国産小麦2種類を使い、フランスのイズニー社の発酵バターを50%も配合したリッチな味わいです。フィリングのラム酒漬けには、たくさんの種類の大ぶりなドライフルーツを用いることで、食べるごとにいろんな果実味を感じられる仕上がり。果実味を活かしたいから、スパイスはシンプルにシナモンのみ。一階ベーカリー、ECで販売中。



ご購入はこちら

Farm to Meの楽しみ方

クリスマスイルミネーション、開始!

当店屋上の庭園では、クリスマス時期限定でイルミネーションを行っています。椅子も緑と赤に輝く特別仕様。また期間中のサービスとして、ディナーをご利用の方に、当店が種子島で作るラム酒のホットカクテルをサービスします。カクテルで暖まりながら、食事の合間に庭園で夜景をお楽しみください。ご希望の方はスタッフまで。



屋上庭園のご利用は20時まで

※ホットカクテルの写真はイメージです



バゲット × えんむすびとバター、オリーブオイル

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。



ブリオッシュ × ルバーブのジャム、リコッタ

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。



カンパニユ × 白いんげん豆とアンチョビのパテ、庄内豚ベーコンのリエット

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。当店でつくったルパ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。



ライブレッド（粗びき） × リコッタ、庄内豚ベーコンのリエット

北海道産ライ麦粉を100%使用。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。



大麦高加水パン × 白いんげん豆とアンチョビのパテ

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。



Let's Enjoy Marriage with Bread and Spread

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



ファットリアビオさんの
リコッタフレスカ

ファットリアビオ北海道は、南イタリア出身の職人が北海道でおこしたチーズ工房。イタリア政府のお墨付き。生乳の新鮮さを感じるリコッタに、ピンクペッパーを添えて。

長野より
ルバーブのジャム

ちoppriあんずと思わせる香りと、さわやかな酸味のルバーブのジャム。ヨーロッパでは一般的な食材。ほのかに青さを感じる大東製糖の「てんさいのお砂糖」と合わせて焚き上げました。

庄内豚ベーコン
のリエット

やわらかい肉質の庄内豚のベーコンを玉ねぎと炒めてから白ワインで煮込んでほぐし、煮汁と出た脂を練り合わせて作ります。満足感のある味わいで、ワインなどのお酒にもよく合います。

えんむすびとバター

九十九里・山武の海水を平釜で焚き上げ、ほどよくニガリを残した塩「えんむすび」をバターにトッピング。



白いんげん豆と
アンチョビのパテ

イタリアのトスカーナ地方の定番食材・白いんげん豆に、アンチョビ、オリーブオイル、隠し味のドライトマトとにんにくを合わせたパテです。アンチョビのコクとともにんにくの風味が食欲を刺激します。

バターで楽しみUP

ほかのスプレッドと合わせて塗ると、ひと味違った美味しさに。

期間限定 Christmas Course

お値段以上の満足コース

12月23～25日は、ディナー限定でクリスマスの特別コース（税込1万円）をご用意しております。季節の厳選素材を使った、目移りしそうなほどの品数の料理を、ボリュームもたっぷりにお出しいたします。定番のスプレッドも、キャビアやウニなどを活かしたクリスマスのスペシャルバージョンです。屋上庭園ではイルミネーションを行っており、当店が種子島でつくるラム酒を使ったホットカクテル（無料サービス）を飲みながらお楽しみください。ご予約は裏面のQRコードから。

【コース内容】

- スプレッド
(サーモン&キャビア、ルバーブのジャム、さくらんぼのリエット、えんむすびとバター、ウニ&ナス)
- 農家さんより直送のサラダとプロシュート
- マッシュルームとトリュフのスープ
- ズワイガニと根セロリのレムラード
- フォアグラのムースと洋ナシのキャラメリゼ
- 甘鯛の松笠焼きとカリフラワーのピュレ
- 米沢牛（シンシン）の赤ワイン煮込み
- デザート、食後の紅茶orコーヒー

