

FtM
Vol.5

2024 January

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

Farm to Me JOURNAL



レストラン予約



HP



Instagram

ベーカリー&レストラン便り

味わいの新発見に感動!

料理とパンをもっと美味しく おすすめドリンクのご紹介

Farm to Me の料理とパンのコンセプトのひとつは「マリアージュ」。料理とパンと一緒に食べると調和が生まれて新たな美味しさを楽しめる。そんな味づくりや組み合わせを大切にしています。そして Farm to Me レストランでは、この調和をもっと膨らませるペアリングドリンクをご用意しています。食べ合わせの楽しみが増すので、レストランをご利用の際にはぜひお試しください。

「ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶」は、世界的に活躍する沖縄ティーファクトリーのティーブレンダー・内田智子さんが、当店の料理やパンのためにセレクトしたペアリングティーです。ローズマリーやサンセットなどの種類があり、月替わりでおすすめを提供しています。

選定の際には、内田さんより茶葉の良さや、味覚についての講義を受けながら、レストランやベーカリーのシェフ、スタッフが試食をしました。感想は... 今月提供しているローズマリーなら、酸味があるドイツパンが苦手な方でも酸味の角がと



今月の紅茶はローズマリー。酸味のあるライブレッドや野菜の料理とペアリングを楽しんで。

ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶



ラム スパークリング

種子島の自社蒸留所で作るラム酒を活かしたカクテル。さとうきび由来のさわやかさがあるため、食前酒としてはもちろん、前菜などの食中酒にも。

ここにしかない味を提供したい

れて美味しく感じるほど、新しい味わいに感動! サラダや野菜のサンドウィッチと一緒に食べると、ベーコンやチキンの味を連想させるから不思議です。

先月お出ししていたサンセットは香りが穏やかなため、食材の味が引き立ち、どんなパンや料理にも合うオールマイティーさです。野菜やフルーツ、パンの小麦の風味など、素材の持ち味がストレートに伝わってきます。百聞は一見に如かず、ぜひお試しください。1階ベーカリー&ショップでも販売しています。

「ラム スパークリング」は当店の種子島工場で作るラム酒を炭酸水で割ったカクテルです。ラム酒と聞くとアルコール度数が高いイメージを浮かべる方もいらっしゃるかもしれませんが、女性も飲みやすい味わいです。

Farm to Me は種子島でさとうきび栽培をしています。世界で生産されるラム酒のほとんどは、砂糖製造の過程で出る糖蜜を原料としたインダストリアルラムですが、私たちが作るのは搾りたてさとうきび汁を原料にした希少なアグリコールラム。さとうきびの味わいが凝縮し、植物が起源原料であることがしみじみと感じられます。植物由来のさわやかさがあり、食前酒にも、前菜などの食中酒にもぴったり。Farm to Me だけの味を、お楽しみください。



ホワイトティースパークリング



内田さん(左)を招いた紅茶試飲会の模様。お店で提供しているパンと食べ合わせて、美味しさを高め合う紅茶をセレクト。

中国の「白茶」に果汁やハーブを使用した、華やかなノンアルコールドリンク。さっぱりした甘みとなめらかな口当たり。

Farm to Meの楽しみ方

あの「濃厚ガトーショコラ」が食べられる!

昨年12月に Farm to Me のInstagramで配信したクッキングライブ「相良シェフによる濃厚ガトーショコラとレアチーズケーキ」。ご視聴くださったみなさま、ありがとうございました。お寄せいただいた「レストランで食べたい」というコメントにお応えし、デザートアラカルトをご用意しました。小麦粉を使っていないため舌ざわりは濃密で、モラセスシュガー(砂糖を焦がすことによって生まれる独特の苦みとキレのある甘さが特徴の砂糖)による深みのある大人の味わい。ぜひお召し上がりください。



濃厚ガトーショコラを
ご自宅でも作りたい方は
コチラ



Pick Up Item

砂糖屋がつくる味わい豊かなラム酒

自社蒸留所のラム酒は1月下旬より1階ベーカリー & ショップでも販売。アグリコールラムは、世界のラム酒生産量のおよそ3%しかない希少なお酒です。2023年の春に種子島で蒸留を開始し、現在第二期目となる生産を行っています。さとうきび栽培の農地取得からはじまり、初年度の蒸留までは足掛け7年。銀座のラム酒バー・Bar Lampの中山篤志さんから「世界に通用する味」と評していただけたほど、さとうきびの青々としたさわやかさが感じられます。ロックやストレートのほか、ソーダで割ったり、モヒートなどのカクテルにしたり。洋酒好きの方へのプレゼントにもおすすめです。



RECOMMEND DRINK
おすすめドリンク

※税込価格

SOFT DRINK

ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶
(ホット or アイス) ¥660

料理とパンがもっと美味しくなる月替わりベアリングティー。世界的に活躍する沖縄ティーファクトリーのティーブレンダー・内田智子さんが当店のために厳選。今月の紅茶はローズマリー。

ホワイトティー スパークリング ¥800

食中に楽しむノンアルコールのスパークリングティー。中国伝統の「白茶」をベースに、果汁やハーブを用いた独自製法。お茶本来のさっぱりとした甘みとなめらかな口当たり。

ALCOHOL

ラム スパークリング ¥800

当店の種子島の蒸留所で、さとうきび栽培から手掛けたラム酒を炭酸で割ったスパークリングカクテル。女性でも飲みやすいさわやかな味わい。食前酒にも前菜などの食中酒にも。

スパークリングワイン

(フロンテラ プレミア スパークリング・白) ¥800

シャルドネを主体とし、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のフルーツや、ミントなどのさわやかなアロマが感じられる。すっきりとした辛口の味わい。

SOFT DRINK

ミネラルウォーター	¥550	グレープフルーツ 100%ジュース	¥660
スパークリングウォーター	¥660	モモ 100% ジュース	¥660
りんご 100%ジュース	¥660	コーヒー (ICE or HOT)	¥660
パイナップル 100%ジュース	¥660		

BEER

ビール小瓶 (ヒューガルデン)	¥800
ノンアルコールビール	¥700

SPARKLING WINE

スパークリングワイン ボトル	¥4,800
----------------	--------

WITHE WINE

グラスワイン 白	¥800
ラム-ラオーガニックピアンコ ボトル (イタリア)	¥3,800

月山ワインソレイユ・ルバン甲州 シュール・リー ボトル	¥6,800
--------------------------------	--------

RED WINE

グラスワイン 赤	¥800
ラム-ラオーガニックロッソ ボトル (イタリア)	¥3,800

月山ワインソレイユ・ルバンヤマ・ ソービニオン ボトル	¥6,800
--------------------------------	--------

RUM

※当店の種子島蒸留所で製造

ラム酒 (ホワイト) ショット	¥660
ラムハイボール	¥880
モヒート	¥990
ミントとライムが香るラム酒のロングカクテル	

ソルクパーノ	¥1,100
グレープフルーツジュース、トニック、ラム酒のロングカクテル	
ピニャコラーダ	¥1,100
パイナップルジュース、ココナッツミルク、ラム酒のロングカクテル	

FtM
おすすめの
組み合わせ

今月のスプレッド



シチリア産 E.V.オリーブオイル

ファットリアビオさんの
リコッタプレスカ

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。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。

まるごと
ゆずのジャム

種以外の、薄皮を含めた全ての部分をまるごと使用しているため、ゆずの美味しさが凝縮。大東製糖の「てんさいのお砂糖」と合わせて焼き上げました。

イタリア産ツナの
ブランダード

タラをペースト状にした地中海料理・ブランダードを、イタリア産のツナを使って食べやすくアレンジ。じゃがいも、生クリームなどと合わせ、ケッパーが隠し味。

九十九里の塩と
バター

千葉県山武において、朝夕を見極めて汲み上げたきれいな海水を、平釜で丁寧に焼き上げた塩をトッピング。ほどよく残ったニガリがバターのうま味とマッチ。

アボカドとクリームチーズ
のディップ

定番の組み合わせであるアボカドとクリームチーズを、当店の種子島工場で作ったさとうきび蜜でまとめたディップ。濃厚なのに後味はさっぱり。

スプレッドとパンの
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します。

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。



今月の新メニュー、1月11日より開始!

特別な素材 ~さとうきび蜜~

「アボカドとクリームチーズのディップ」のまとめ役であるさとうきび蜜は自社製造で、種子島でさとうきびの栽培から手掛けています。さとうきびは収穫してから24時間を過ぎると、蓄えていたショ糖が減少するため、収穫したらすぐに搾汁します。普通の黒蜜と比べて、ミネラルを感じる味や香りがします。一階ベーカリー&ショップでも販売しているので、アイスクリームにかけるなど、ぜひお試しください。



バゲット × 九十九里の塩とバター、
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 × ゆずのジャム、
リコッタプレスカ

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バサつきを抑えたしっとり食感。素焼糖を使うことで保水性UP。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。



カンパーニュ × ツナのブランダード

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ドネの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) × ツナのブランダード、
リコッタプレスカ

北海道産ライ麦粉を100%使用。サワード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 × アボカドとクリームチーズ
のディップ

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。食べやすく高栄養価。当店を代表するパンの1つ。