

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

この生産者にして、この美味しさあり

Farm to Meの味を支える 産地視察ツアー in 千葉

Farm to Me の料理やパンは「食の循環」「想いの循環」をコンセプトにしています。前者はここでしか味わうことのできない食の体験であり、後者は生産者・加工業者・シェフ・お客様の想いが循環する機会や美味しさの提供です。そのため Farm to Me で使う食材は、質の高さだけではなく、ものづくりへの姿勢に感銘を受けた生産者から仕入れています。

去る1月下旬、レストランとベーカリーのスタッフが、そんな千葉県内の3軒の生産者を訪問し、栽培や製造の様態を視察しました。

「柴海農園」は野菜の仕入れ先のひとつで、今月のレストランメニューではブレッドの「人参のジャム」などに使われています。代表の柴海祐也さんは16代目で、この地で農業を営んで400年以上。安心・安全で美味しい野菜を作りたいと有機栽培に取り組み、年間50品目150種類以上の野菜を栽培しています。有機栽培を標榜する産地はほかにもありますが、柴海農園の野菜は本来の味わいがしっかりとしながらも、えぐみを感じさせません。畑でケールを試食させいただ



柴海農園の畑にて、ケールの栽培について説明する柴海祐也さん(左写真の一番左)。その場で試食してみると、本来の風味がしっかりとしながらも、いやな青臭さのないクリーンな味わい。

千葉県 産地視察MAP

印西市、千葉市、山武市の産地を順に訪問。生産者の熱心で興味深いお話に、時間もあっという間。



柴海農園(印西市)



オブラディ
ストロベリーファーム
(千葉市)



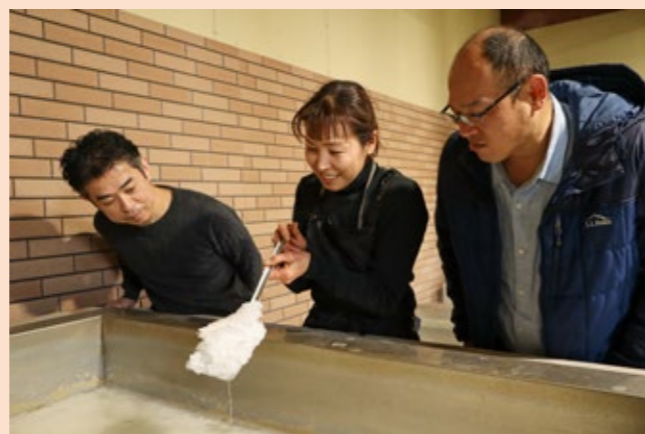
九十九里
海の塩プロジェクト
(山武市)

いたスタッフからは「青臭いイメージがあったけど、さわやかな香りでアブラナ科らしい甘みがあって美味しい!」といった驚きの声があがるほどです。

「オブラディ ストロベリーファーム」は、一昨年オープンした新しいいちご農園です。千葉県のオリジナル品種『チーバベリー』などを栽培しています。養護施設の児童を招いて無料のいちご狩りを行うなど、地域社会にも貢献。3月からそのとき最も品質のよい品種を仕入れ、レストランとベーカリーで加工して提供予定です。

「九十九里 海の塩プロジェクト」は、ミネラルたっぷりの九十九里の塩を作る生産者です。九十九里の海水を平釜で約4日間灰汁を取り除きながら煮詰め、出てきた結晶を乾燥させます。約1tの海水から生み出されるわずか20kgの塩は、粒が大きくサクリとした歯ざわりで、甘みがあります。「甘さの理由はカルシウムが多いから。日本のほかの産地と比べても断トツです」とは代表の山路由美子さん。

産地を訪問して肌で感じた生産者の想いを美味しさの形にかえ、みなさまにお届けします。



煮詰めて結晶化した海塩の説明をする山路由美子さん(中央)。100gあたりのカルシウム含有量は1,300mgと豊富。ブレッドのバターに添えているほか、ベーカリーで販売。



社会貢献活動

能登半島地震 料理で復興を応援

能登半島地震で被災された方々、またそのご家族に心よりお見舞い申し上げます。当店の相良シェフは石川県のレストランで働いていたことがあり、出来ることから被災地を応援したいと、能登産食材を活かした料理を提供しています。写真はディナーフルコースの「能登寒ブリのコンフィ」で、このほかランチでは能登産の寒ダラや春菊を使用。能登の食材を食べることで、いっしょに復興を応援しましょう。



Farm to Meの楽しみ方

ベーカリーにバレンタイン限定商品 登場

1階ベーカリーではバレンタイン期間限定で、良質なクーベルチュールチョコレートを活かしたパンを販売しています。ショコラバゲットは前身の「カーラ・アウレリア」でも人気だった商品。温めてアイスクリームを添え、デザートのように楽しむのもおすすめです。新商品の大麦高加水ブレッドのショコラは、ふわふわもちもちの食感。ともに甘さは控え目で、カカオの風味際立つ大人の味わいです。生チョコデニッシュとガトーショコラも同時発売。お試しください。



ショコラバゲット



大麦高加水ブレッド
(ショコラ)

【出店情報】東京ソラマチ パンマルシェ2024

来る3月中旬に東京スカイツリーで開催される表題のイベントに、Farm to Me ベーカリーが出店します。関東を中心に、全国から40店舗を超えるベーカリーが参加予定。当店では大麦高加水ブレッドなどの人気パンのほか、グロッサリーアイテムも販売予定です。パン好きにはたまらないイベントですので、ぜひご来場ください。

【開催日】2024年3月16日~20日(雨天決行、荒天中止)

【時間】各日11:00~18:00

【会場】東京スカイツリータウン 4階 スカイアリーナ



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ペアリングティー。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。今月の紅茶はサンセット。

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

ホワイトティー スパークリング	¥800	パイナップル 100%ジュース	¥660
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

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

WITHE WINE

グラスワイン 白	¥800
ラム-ラオ-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

SPARKLING WINE

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

RED WINE

グラスワイン 赤	¥800
ラム-ラオ-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	ソルクバーノ	¥1,100
ラムハイボール	¥880	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	
モヒート	¥990	ピニャコラーダ	¥1,100
ミントとライムが香るラム酒のロングカクテル		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 有機オリーブオイル

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。

柴海農園 有機人参のジャム

千葉県印西市にある柴海農園の有機栽培の人参とりんごを蒸し煮したのち、ペースト状に調理。人参がしっかりと甘いので、砂糖は使ってもほんの少し。

自家製米沢牛の コンビーフ

一緒に練り込まれたクリームチーズがアクセント。肉のうま味の濃さと、クリーミーさが好バランス。ワインなどのお酒にもよく合う味わいです。

九十九里の塩と バター

潮汐を見極めて汲み上げた九十九里のきれいな海水を、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、バターのミルクィさとマッチ。

かぼちゃの カルダモン風味

甘くエキゾチックながらも清涼感のある香りのカルダモンと、こっくりとしたかぼちゃの組み合わせの妙。かぼちゃペーストに使われたいしょうがが隠し味。

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。



新メニュー2月9日から開始。パンとのマリアージュをお楽しみください。

特別な素材 ~黒毛和牛 米沢牛~

米沢牛は、日本を代表する黒毛和牛のひとつです。その歴史は明治時代にさかのぼり、百年以上培われた飼育技術と米沢盆地の豊かな自然、厳格に規定された認定定義(例えば、飼料は抗生物質及びホルモン剤無添加など)が、豊かな香りと美味しさを支えています。米沢牛のコンビーフには、すねの部位を使用。脂肪分は少なく筋繊維で、牛肉本来のうまみと香りが濃く感じられます。



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 × 有機人参のジャム、 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やさしさを抑えたいしっとり食感。素焚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 × 米沢牛のコンビーフ

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) × 米沢牛のコンビーフ、 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 × かぼちゃのカルダモン風味

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。