

Farm to Me JOURNAL



レストラン予約



HP



Instagram

Farm to Meの楽しみ方

バイオフィリアを取り入れたデザイン

来店がもっと楽しくなる Farm to Meの建物のヒミツ

Farm to Meの建物のコンセプトは「バイオフィリア」。エドワード・O・ウィルソンが1984年に提唱した『人間には潜在的に自然や他の生物との結びつきを求める本能的傾向がある』という概念です。私たちは、この概念を当社流に読み解き『私たちは自然・地域・仲間との繋がりを認識することで、自分自身を肯定し、豊かな人生の輪を広げていきます。』を会社のフィロソフィーとしています。

設計を手掛けたのは日本を代表する建築家・新居千秋氏です。ルイス・I.L.カーン建築事務所、ロンドン市チームズミード都市計画特別局を経て独立。主な受賞に「日本建築学会賞」「日本建築大賞」「グッドデザイン賞」があります。

外壁正面は、自然を身近に感じるグリーンウォールです。花が咲いたり葉の色が変わったりと、四季の変化が感じられる配植に工夫しており、環境にやさしい断熱効果もあります。植物の部分は、ある文字を象っているのですが、わかりますか？
答えはFarm to Meの「F」。外壁側面も時の流れが感じられるよう、陽の当たり



壁面緑化とサイドの壁面には、Farm to Meの「F」の隠し文字。サイドの壁面は夕日にあるとFの影が浮かび上がります。階段通路の窓は、差し込む光が広がるように設計。日差しの角度により、様々な時の流れの表情を見せてくれる、昇るのが楽しい階段です。屋上塔屋は、砂糖の結晶缶がモチーフ。

方によって「F」の文字が浮かび上がる造りです。

1階ベーカリーのアーチを描いた天井は、やわらかいパンをイメージしています。レジカウンター後ろのモザイクタイルの壁は、大丸東京店で営んでいた前身のベーカリー「カーラ・アウレリア」の店舗デザインを引き継いだものです。

2階は交流や商品開発をテーマとしたフロアです。Broadcast Studioでは、月一回のイベントを催しています。今後も地域の方やお客様とつながり、子供の未来に貢献できるようなイベントを予定しています。

3階レストランは当社のさとうきび畑がある種子島がモチーフになっています。訪れると種子島の自然を前に目が奪われ、時間が止まったように感じます。東京の喧騒の中で、少しでも近い空間をと設計しました。レストランの窓辺には隅田川が広がり、キラキラ輝く水面を眺めていると時間が過ぎるのを忘れてしまいます。どうぞゆっくりとお過ごしください。

1F ベーカリー



アーチ状の天井は、やわらかいパンを表現。さとうきび酢や自家製ラム酒など、当社が種子島で製造する普通のお店では見かけないさとうきび関連商品も販売。

2F 交流・開発フロア



Broadcast Studio(上)の飾り壁は、二十四節気の色に合わせて変色可能で、季節の移ろいを表現。Lab & Kitchen(右)では六次産業とむすびついた商品などを開発。

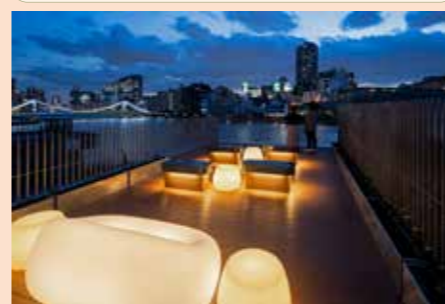


3F レストラン



レストランのテーブルは流木と樹脂で仕上げたレジンテーブル。床の青いタイルと相まって手つかずの海辺を表現。椅子も、食事しやすいように若干前に傾斜させた独自設計。

RF 屋上庭園



都会にいなから大空を感じていただきたい。昼は1階で買ったパンを食べながら、夜は食事の合間にカクテルを飲みながら、屋上の眺望をお楽しみ下さい。今後はハーブ栽培も。



社会貢献活動

美しい未来をビーチクリーン活動

当店ではバイオフィリア(左記参照)の活動の一貫として、環境美化を行っています。去る3月2日は千葉県のスタッフが千葉みなとの海岸を清掃。ペットボトルのフタや釣り糸などのゴミを回収して歩きました。きれいになった職場近くの海岸はもちろん、ゴミ拾い活動を見ていた子供から「僕もやりたい」との声があがったことが一番の大きな喜びとなりました。活動は今後も継続して行います。



ベーカリー&レストラン便り

大麦高加水パン 手作り教室 大盛況

ベーカリーの人気アイテム・大麦高加水パンの家庭向けにアレンジした作り方教室を、2月に開催しました。藤枝シェフが作り方を実演しながら、参加者の方にも調理していただきました。焼きたてを試食すると「ふわふわで、大麦の香りまでも美味しい」との驚きの声。使用したミックス粉はレシピ付でベーカリーで販売中。お店さながらの味をご自宅でぜひ。



とってもお得！「パンの日」スタート

ベーカリーでは、月に一回「パンの日」を実施します。月替わりのおすすめパンが通常よりもお得にお買い求めいただけるほか、税抜1,500円以上お買い上げ方には、レストランで使えるドリンククーポン券を差し上げます。ぜひご利用ください。

【今月の開催日】3月25日(月) 8:30~18:00
【クーポン券】
税抜1,500円以上お買い上げの方にレストランで使えるドリンククーポン券進呈(1枚2名まで)。





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
ミネラルウォーター ¥550
スパークリングウォーター ¥660
りんご 100%ジュース ¥660

パイナップル 100%ジュース ¥660
グレープフルーツ 100%ジュース ¥660
モモ 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

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 ¥3,800 (イタリア)
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 ¥3,800 (イタリア)
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

ソルクバーノ ¥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 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。

みかん夢工房ながわの はるかジャム

はるかは、日向夏の変異種を育成した品種。皮はごつごつしていますが、苦味が少なく、果肉の酸味もまろやか。熊本県で有機栽培に取り組む農園より。

北海道産

ほたてのパテ

ほたての貝柱を炒めて、生クリームとゆで卵と合わせたパテです。ほたての香りとクリーミーさの調和がとれた、やさしい風味。白ワインにもよく合います。

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。

春キャベツのペースト カレー風味

葉がやわらかく、みずみずしい春キャベツを蒸し煮にして甘みを引き出し、ペーストに。カレーのスパイス感もキャベツの甘みを引き立てます。

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3月7日から開始。パンとのマリアージュをお楽しみください。

能登半島地震 食材で復興を応援

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、料理に石川県産食材を積極的に取り入れています。写真は加賀伝統野菜の「金時草(きんじそう)」で、今月のメニューではポルリート(上の料理写真中央)のソースに使われています。ゆでるとモロヘイヤにも似たようなぬめりが出て、栄養も豊富です。具材につけて食べて大地の香りをお楽しみください。



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

× はるかジャム、
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

× ほたてのパテ

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ダンネとサワードネの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)

× ほたてのパテ、
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

× 春キャベツのペースト

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。