

# Farm to Me JOURNAL



Farm to Meの楽しみ方

レンタルチェアのサービス開始!



## 水辺の下町・清澄白河 周辺散策で充実のひとときを

「郭公（ほととぎす）声横たふや水の上」。清澄白河に長年庵を構えていた俳人・松尾芭蕉の一句です。「初夏の隅田川、ほととぎすが去った後も、その鋭く美しい鳴き声は、水面に広がりたゆたっているかのように余韻を残している」という意味です。Farm to Me のすぐ近くに芭蕉の庵があったといわれ、そこで詠まれました。季節はもう初夏、当店から眺める隅田川の景色も、この句を重ねるとより彩り鮮やかに感じます。

こんな美しい水辺の景色や下町情緒が色濃く残る清澄白河を、散策してみませんか？ 1階ベーカリーでは、持ち運び椅子のレンタルを開始。パンをテイクアウトして、のどかな景色の中で食べれば美味しさは格別です。

清澄白河で海外旅行？ そんな気分を味わえるのは、万年橋のたもとにある「ケルンの眺め」です。ドイツ・ケルンのライン河にかかるドイツァー橋を参考にして建造された清洲橋の優美さを眺められるスポットです。万年橋も、葛飾北斎の



当店からおおよそ徒歩10分圏内の散策マップ。東京都指定名勝の清澄庭園までは徒歩約10分。清澄白河は文化が薫る街で、松尾芭蕉のほかにも、昭和の大ヒット漫画「のらくろ」シリーズを生み出した田河水泡(たがわすいほう)も青年期までこの街で過ごしました。深川江戸資料館では、江戸時代の市井の街並みなどを見学できます。

「富獄三十六景色」に描かれたスポット。当時は船の運航を妨げない虹形で、富士山も眺められたそうです。

芭蕉庵史跡展望庭園は、芭蕉の庵があったといわれる場所です。芭蕉の像や庵のレリーフがあるほか、小高い丘になっているため見晴らしが良く、四季折々の水辺の風景が楽しめます。

開放的な雰囲気の中でテイクアウトしたパンを食べるなら、隅田川テラスへ。整備された遊歩道になっており、行き交う遊覧船を眺めていると旅気分も誘われます。ベンチが設置されていますが、レンタルチェアの利用がおすすめです。水辺の近くに座れるので眺めがさらによく、座り心地も快適です。上流に見える新大橋は江戸幕府5代目将軍・徳川綱吉が、橋が少なく不便だった市民のために建設しました。その完成を「ありがたやいただいて踏むはしの霜」と芭蕉も一句。どれほど心待ちにしていたか、当時の市井の人の喜びが伝わってきます。

**ケルンの眺め**

「ケルンの眺め」は案内板が目印。万年橋(写真左)も見どころのひとつです。当店から百数十メートルしか離れていないので、気軽に足を伸ばすことができます。

**芭蕉庵史跡展望庭園**

芭蕉庵史跡展望庭園の営業時間は9時15分～16時30分。入口の隣には、正木稲荷神社や芭蕉稲荷神社(写真右)があり、下町情緒を感じることができます。

**隅田川テラス & 新大橋**

隅田川テラスは当店のすぐ裏手。新大橋のたもとには、明治45年に架けられた旧・新大橋の親柱(写真左)があります。電灯は、時代を感じるオールヌーボー調のデザイン。

### レンタルチェアのご案内

ベーカリーでパンをテイクアウトして、隅田川テラスなどを散策しながら召し上がってみませんか？ レンタルチェア利用をご希望のお客様は、1階ベーカリーのスタッフまでお申し出ください。

- 【料金】**無料**
- 【ご利用時間】**1時間**
- 【受付時間】**8:30～16:30**

### Pick Up Item

## 自家製さとうきび酢のドレッシング

種子島の自社農園のさとうきびをお酢に加工し(写真右下)、それを原料にしたドレッシングです。ベーカリーでお買い求めいただけるほか、レストランでも週替わりのドレッシングとしてサラダに使用しています。フレーバーは玉ねぎ、ブロッコリー、安納いも(契約農家栽培)、ピーツの4種類。味も舌ざわりも、素材感をしっかり残した仕上がりです。最後に具だけ残ったら、お酢とオイルを加えてお使い切りください。



### 社会貢献活動

## 種子島でビーチクリーン活動

当店はバイオフィリア(生命愛)をフィロソフィーとし、それに基づく活動の一環として環境美化を行なっています。去る3月、千葉本社のスタッフ6名が、さとうきびの自社農園のある種子島で海岸清掃を行ないました。自然に恵まれた種子島ですが、白砂の砂浜にはペットボトルや海外から漂着したゴミが散乱。収集したゴミの量は全体からみれば僅かですが、自然との共生を大切に、今後も清掃活動を続けていきます。



## とってもお得！ 毎月恒例「パンの日」

ベーカリーでは、月に一回「パンの日」を実施。おすすめパンが大変お得にお買い求めいただけます。税込み1,500円以上お買い上げの方には、レストランで使えるドリンククーポン券を進呈。ぜひご利用ください。



【4月の開催日】4月22日(月) 8:30～18:00 【今月のおすすめ】バゲット  
 【クーポン券】税込み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。

#### 山形県産 ふじりんごのジャム

山形県はりんごの隠れた名産地。酸味が少なく甘いふじりんごの持ち味を引き立てるために、砂糖の使用は最低限に。果実味溢れる仕上がりです。

#### 釜揚げしらすの ペペロンチーノ

旬の味覚・釜揚げしらすを、カリカリに炒めたんにくとオリーブオイルでマリネ。にんにくの香りに、しらすの塩味とこぼしさが後を引く美味しさです。

#### 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。

#### 秘伝豆と庄内豚ベーコンの フォンデュータ

味、香り、大きさの三拍子がそろった山形県名産の青大豆とベーコン、チーズを合わせたスプレッド。秘伝豆の甘くさわやかな香りを楽しんで。

## 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、自由に組み合わせで自分好みの美味しさを探してみてください。

お楽しみ! 週替わりドレッシング	5月2日~	ビーツドレッシング	
4月18日~	安納いもドレッシング	5月9日~	ブロッコリードレッシング
4月25日~	玉ねぎドレッシング	5月16日~	安納いもドレッシング

サラダのドレッシングは、種子島の自社農園でつくるさとうきび酢を使ったオリジナル(詳細表面)。1階ベーカリーでもお買い求めいただけます。

## パンが主役のディナーコース

ディナーでは、料理の中にパンを取り入れた創作メニューをご提供。写真は前菜の「鯛とアンチョビのバゲット」と、大麦高加水パンを使った「リポリータのソテー」。新しい美味しさの発見を、ぜひお楽しみください。



#### 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 × ふじりんごのジャム、 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 × しらすの ペペロンチーノ

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) × しらすのペペロンチーノ、 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 × 秘伝豆と庄内豚ベーコンの フォンデュータ

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、かつ低GIの大麦と低GI砂糖の組み合わせ。食べやすく栄養価が高い。当店を代表するパンの1つ。