

# Farm to Me JOURNAL



レストラン予約



HP



Instagram

## Pick Up Item

種子島の自然の恵み

# 栽培から手掛ける 砂糖屋のさとうきび酢



Farm to Me を運営する大東製糖は種子島にさとうきび農園を有し、様々な加工品を製造しています。さとうきび酢は、そのひとつ。レストランのドレッシングや料理に使っているほか、一階ベーカリーで販売しています。ツンとした角はなく口当たりまろやかで、体に染みわたるような滋味深い味わい。さとうきびらしい清らかさもたえます。料理にはもちろん、フルーツや砂糖と一緒に漬けてピネガードリンクにするなど、当店スタッフも愛用しています。

製造はさとうきびの収穫期である冬～春先に行われます。数ある品種のなかでも、味のよさから高糖性の黒海道(くろかいどう)を育てています。

製造の流れは収穫 → 搾汁 → アルコール発酵 → 酢酸発酵 → 熟成です。

収穫したさとうきびは、虫食いなどを取り除いたのちに搾汁します。蓄えているショ糖分が減少しないうちに、収穫後は一兩日中に搾汁します。搾りたての汁をなめると、メロンを思わせるまろやかな甘い味がします。



上)うつくしい餡色に熟成したさとうきび酢。左)原料のさとうきびの品種は「黒海道(くろかいどう)」。右)さとうきび酢を活かした特製ドレッシング。ベーカリーで販売するほか、レストランのサラダにも使用(裏面参照)。

次にアルコール発酵と酢酸発酵です。搾り汁に酵母菌を加えると、糖を栄養にして炭酸ガスとアルコールを生成します。10日ほどかけ発酵させ、完了後のアルコール度数は10度程度になります。これに水を加えてアルコール度数を7~8%にしたのちに、酢酸菌を投入。加水するのは、度数が高いと酢酸菌が死滅してしまうからです。

酢酸菌は酸素に触れることで、アルコールを酸化させ酢酸を増やします。大量生産のお酢は空気と攪拌することで発酵を早めていますが、私たちがとる手法は甕(かめ)の中での静置発酵。空気に触れるのは上面だけのため、じっくりと発酵が進み、深みのある美味しさになります。その後、味や色味を落ち着かせるため、最低でも半年は熟成させてから出荷します。

原料のさとうきび栽培から製品完成までには1年半以上の歳月を要します。種子島の豊かな自然と時の流れが織りなす味わいをお楽しみください。

レストラン便り

## ディナーコースで新食体験!

ディナーコースのラインナップがさらに充実。手頃な4,000円台よりお楽しみいただけるようになりました。一押しはパンと料理が融合した創作フルコース。新しい食体験をお楽しみください。

### ディナーフルコース ¥6,500(税込)

- ・キープレッド5種類
- ・スープ
- ・農家さんより本日のサラダ
- ・シェフおまかせ前菜
- ・本日の魚料理(石川県より)
- ・本日の肉料理(米沢牛)
- ・デザート、コーヒー or 紅茶

### シェフおまかせ パンのフルコース

¥8,000(税込)

- ・キープレッド5種類
- ・スプレッド
- 【スープ & サラダ】
- ・パンツァネッラ ローズマリーパン
- ・クラムチャウダー コーンパン

#### 【前菜】

- ・鯛とアンチョビのバゲット
- ・ごぼうパンと米沢牛の煮込み

#### 【メイン】

- ・鱈のパン マニエールソース
- ・アッシュパルマンティエ

#### 【食後】

- デザート、コーヒー or 紅茶

写真はパンのフルコースより「鯛とアンチョビのバゲット」。ディナーセットの前菜3皿は、ランチの小皿料理と同じ内容。仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

Farm to Meの楽しみ方

## 人気スプレッド「フムス」レシピ大公開

当レストランで提供している、パンに合う月替わりのスプレッド。お客様からの「作り方を教えてほしい」という声にお応えし、中でもご要望の多い「フムス」の作り方をInstagramで公開します。レクチャーするのは相良シェフ。パンのほかにも、野菜スティックのディップなどにもよく合います。公開は5月中旬頃を予定。Instagramアカウントへは、左上のQRコードからアクセス。たくさんの「いいね」をお待ちしています。



### さとうきび栽培 & 収穫



原料のさとうきびは、種子島工場のスタッフが植え付けから栽培、収穫まで行なっています。収穫時期は12月~3月頃まで。

### さとうきび搾汁



収穫したさとうきびを新鮮なうちに搾汁。

### アルコール発酵 & 酢酸発酵



さとうきびの搾り汁に酵母を加えてアルコール発酵をさせ(左)、そのち酢酸菌を加えてお酢に。適正に酢酸発酵したお酢の表面にはバリッとした膜が張ります。

### 熟成



熟成庫の様子。かめの中で、じっくりと静置熟成させます。熟成が進むと、お酢のツンとした角がとれて、まろやかな味わいに。

## 毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

ベーカリーでは、月に一回「パンの日」を開催。今回はクロワッサンをご奉仕価格にて提供します(数量限定)。税込み1,500円以上ご購入の方には、レストランのドリンククーポン券も進呈。ぜひご利用ください。

【5月の開催日】5月20日(月)

※クーポン券のご利用は、翌日から。1枚につき2名様までご利用いただけます。



# 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

## 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・ルパン甲州 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・ルパンヤマ・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

### ライム香る リコッタチーズ

南イタリア出身の職人が北海道でおこなったチーズ工房・ファットリアピオ北海道がつくるリコッタに、ライムピールを添えて。生乳の新鮮さとマッチ。

### ルバーブと ストロベリージャム

ちょっぴりあんずを思わせる香りと、さわやかな酸味が特徴のルバーブに、いちごを合わせました。華やかな香りと酸味の調和をお楽しみください。

### 庄内ポークと

### グリーンペッパーのリエツ

やわらかい肉質の庄内ポークをグリーンペッパーとともに白ワインで煮込み、煮汁と出た脂で練り合わせます。隠し味程度のスパイス感が食欲を刺激。

### 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、バターのミルクキさとマッチ。

### ヒヨコ豆のフムスと デュカスパイス

ナッツやクミンなどからなる中東発祥のミックススパイスが風味と食感のアクセント。材料はすべて植物性ながら、重層的で満足感のある味わい。



### 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、味と食感を楽しんで。



### ブリオッシュ × ルバーブと ストロベリージャム

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 × 庄内ポークと グリーンペッパーのリエツ

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種とサワー種の2種類の発酵種を使い、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) × リコッタチーズ

北海道産ライ麦粉を100%使用。サワー種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 × ヒヨコ豆のフムスと デュカスパイス

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。

おすすめの組み合わせをご紹介します。自分好みもお試しく下さい。

# スプレッドとパンのマリアージュ

## 特別な食材 ~にがだけ~

種子島特産のたけのこで、5~6月が旬です。当店のオーナーもスタッフも大好きな食材で、この時期種子島の自社農園に出張する際の食の楽しみになっています。漢字で書くと「苦竹」ですが、味は甘くてみずみずしく、自然の息吹を感じます。ぜひこの季節の恵みを味わっていただきたく、種子島から取り寄せました。山野に自生しているものを、地元の方が手摘みで収穫しました。種子島では天ぷらなどにして食べられていますが、当店では今月のランチやディナーのスープで、春キャベツやベーコンとともにたっぷり使用。この時期だけの美味しさを、ご賞味ください。



週替わりドレッシング		5月23日~	玉ねぎドレッシング
5月9日~	ブロッコリードレッシング	5月30日~	ビーツドレッシング
5月16日~	安納いもドレッシング	6月6日~	ブロッコリードレッシング

サラダのドレッシングは、自社農園でつくるさとうきび酢(表面参照)を使った特製。1Fペーカリーでも販売。