

Farm to Me JOURNAL



レストラン予約



HP



Instagram

Farm to Meの楽しみ方

味は金賞、ボトルデザインは世界一

アーキバス

ARCABUZが 海外の酒類品評会で最高賞

種子島のテロワールを世界に伝えたい——そんな情熱が実りました。イギリスで開かれたラム酒の世界的な品評会「WORLD RUM AWARDS 2024」に、当店の種子島工場で製造するラム酒（ホワイトラム）を出品。5月15日に結果が発表され、初蒸留ながらテイスト部門のアグリコールラムカテゴリーで金賞、ボトルデザイン部門では最高賞となるベストボトルデザイン賞を受賞しました。約250点の応募のなかから選出され、味とデザインのダブル受賞は日本初です。ブランド名は、ポルトガル語で火縄銃を意味するARCABUZ（アーキバス）です。

ラム酒の多くは、製糖の過程で出る糖蜜を原料にしたインダストリアル製法によるものです。一方、私たちがつくるARCABUZは搾りたてのさとうきび汁を原料とする、素材の良し悪しやテロワールが表れやすいアグリコール製法です。日本にあるラム酒蒸留所のなかでも、さとうきびの品種選定から栽培、蒸留、ボトルリングまでの全てを一貫通貫で行っているのは唯一です。

原料のさとうきびは、ショ糖濃度の上昇が早い黒海道（くろかいどう）と農林22号。



左)7月1日の一般発売を前に、レストランでは受賞したラム酒ARCABUZを先行でお楽しみいただけます。屋上庭園で育てているイエルパブエナ（モヒートミント）使用。
上)種子島の蒸留所の様子。ドイツ製の蒸留機を使用し、2023年度は約6,000ℓを蒸留。樽熟製品（ダークラム）も製造中。



WORLD RUM AWARDS 2024のベストボトルデザイン賞とテイスト部の金賞を受賞。ボトルは約1年がかりで制作。インスピレーションにつながればと、デザイナーの奥山氏（写真右下）に種子島の自社農園までご来訪いただきました。



収穫後は虫食いなどを取り除いたのち、蓄えているショ糖分が減らないように24時間以内に搾汁します。通常は3回搾汁しますが、美味しさを追求して一番しぼりのみを使っています。

これに酵母を加え、約一週間かけてもろみを発酵させたら蒸留です。味・香りとも最もよい部分のみを製品とし、加水はせずに原酒のままボトルリングします。その味わいは「新鮮なグリーンオリーブ、草、リンゴ、キウイが感じられる。口に含むとロウのようなテクスチャーと適度な甘さがあり、新鮮なさとうきびを砕いたような香りがする」と品評会で評価されました。

ボトルデザインは、日本人で初めてフェラーリをデザインした奥山清行氏が担当。シルエットは火縄銃の砲身から着想を得た八角形です。当初はロゴラベルを貼る仕様でしたが、数多あるボトルのなかでも存在感を放つように、ボトルそのものに凹凸で表現しました。

一般発売は7月1日を予定。世界で認められた味を、ぜひご賞味ください。



上)一階ベーカリーではARCABUZと同じ原酒のラム酒を、一般発売に先駆けて販売しています。お土産にいかが？
右)一般発売のARCABUZホワイトラムは、深緑色のボトルでリリース。初年度の本数は3,000本ほどで、一階グロッサリーコーナーやECサイトで7月1日より販売開始予定。



Pick Up Item

果実感あふれるいちごジャム仲間入り

一階のグロッサリーコーナーでは、特製のいちごジャムを6月中旬より販売します。テーマは「Farm to Meのパンをもっと美味しくするジャム」。材料は国産いちごとてんさいのお砂糖、レモン果汁のみとシンプルで、ゲル化材や酸味料などは不使用。やさしくゆっくりと煮詰めているので果肉が煮崩れずにゴロゴロと残っており、いちごの果実感があふれる美味しさです。素焚糖食パンやブリオッシュなどによく合うので、ぜひ一緒にお買い求めください。



地域貢献活動

パティシエの卵に砂糖の特別講義

当店を運営する大東製糖では、5月28日に千葉市の「ハッピー製菓調理専門学校」で、パティシエ科の新生学生約80名に砂糖の講義を行ないました。2017年より開始し、今年で8年目です。授業では砂糖の製法や栄養、含蜜糖の製菓・製パンにおける機能などの座学の他、7種類の砂糖の食べ比べをクイズ形式で実施。学生からは「原料糖から砂糖ができるまでの流れがわかって興味深かった」などの声が上がりました。今後も地域と積極的に交流しながら、砂糖や食の啓蒙活動を行っていきます。



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。今月は素焚糖を使ったサクサクの生地が美味しいカレードーナツを、通常よりもお求めやすい価格で提供します(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も進呈。

【6月の開催日】6月24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。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

ソルクバーノ 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	¥1,100
---------------------------------------------	--------

ピニャコラーダ 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	¥1,100
------------------------------------------------	--------

今月のスプレッド

FtM

おすすめの
組み合わせ



シチリア産 有機オリーブオイル

リコッタに ライムバジルと塩レモン

夏を感じるさわやかな風味。ファットリアビオ北海道の新鮮なリコッタに、ライムのような香りのバジルと2週間漬けた塩レモンを添えて。

熊本中川さんの 弓削瓢柑のマーマレード

弓削瓢柑(ゆげひょうかん)は文旦の仲間、柑橘のシーズン最終盤が旬。穏やかな酸味と上品な甘さ、ほろ苦さの好バランス。

種子島より安納いもと 自家製ラムレーズン

契約農家の安納いもに生クリームなどを合わせてペーストにし、自家製のラム酒(表面参照)に漬けたレーズンをトッピング。

フランス産発酵バターと 九十九里の手作りの塩

イズニー社の発酵バターに、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添えて。ほどよく残ったニガリがバターとマッチ。

米沢牛と3種豆の チリコンカン

今月のスプレッドの引き締め役。米沢牛の厚みのあるうまみとスパイシーさのバランスがよく、満足感のある美味しさ。



バゲット × 発酵バターと手作り塩、 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 × 熊本中川さんの 弓削瓢柑のマーマレード

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 × 米沢牛と3種豆の チリコンカン

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) × リコッタにライムバジル と塩レモン

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 × 種子島より安納いもと 自家製ラムレーズン

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。食べやすくて栄養価が高い。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 ~安納いも~

スプレッドの安納いもは、種子島の契約農家さんが栽培したものです。写真右は、南種子町の大脇農園さんでの収穫模様。美味しさはもちろん、豊かな自然を後世に残したいと減農薬栽培に取り組んでおり、2018年から一緒に普及に努めさせていただいています。現在4軒の農家さんから仕入れており、当店の種子島工場の熟成庫に入れ、温度15℃ / 湿度90%の環境で1か月程熟成させてから出荷しています。こうすることで糖度がのり、ねっとしとした口どけになります。青果の安納いもは端境期で、次に味わえるのは秋から。種子島の恵みをお楽しみください。



週替わりドレッシング		6月20日~	玉ねぎドレッシング
6月6日~	ビーツドレッシング	6月27日~	ビーツドレッシング
6月13日~	安納いもドレッシング	7月4日~	安納いもドレッシング

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を使った特製。1階ペーカリーでも販売。