

Farm to Me  
JOURNAL

レストラン予約



HP



Instagram

## Farm to Meの楽しみ方

お酢や蜜、ラム酢などになって皆様のもとへ

種子島ですくすく生育中  
自家栽培のさとうきび

当店の施設名称は Farm to Me SUGAR FACTORY。“砂糖工場”を冠する理由は、私たちのもうひとつの顔は製糖メーカー・大東製糖であり、お砂糖の製造をしているから。また種子島でさとうきびを栽培し、それを原料にしてさとうきび酢やさとうきび蜜、ラム酒などをつくっているからです。種子島のこうした製品は、Farm to Me レストランで使用しているほか、一階ベーカリーで販売しています。

さとうきびは多くの方がなじみの薄い農作物でしょう。簡単にご説明をします。さとうきびはイネ科で、1年から1年半をかけて3～4メートルほどの高さまで成長します。同じイネ科の植物には、とうもろこしやススキなどがあります。茎に節があり、そこから細長い葉が生えるところなど、見た目にも共通点があります。

温暖な気候でよく育つため、沖縄県や鹿児島県の南西諸島が産地で、種子島は商業栽培の北限とされます。この地域は台風の通り道ですが、強風で倒れても起き上がり、水不足にも比較的強いのが特徴。1本の重さは約1kgで、そこからとれ



冬の収穫時期までに、この倍ほどの高さまで成長します。



上)5月下旬、除草と水はけをよくするための中耕作業の様子。この時はまだ1メートルほどの大きさ。  
左・右)さとうきびの搾り汁を加熱濃縮してつくる、さとうきび蜜。通常の黒蜜よりも、ミネラル感あるやさしい甘さ。

る砂糖は約120g。スーパー見かける1kg入りの砂糖は、約8本分になります。

私たちが栽培を始めたのは2018年からです。最初は芽をシカに食べられほぼ全滅してしまうなど涙の連続でしたが、今では7ヘクタールほどの畑で約290トン収穫できるまでにになりました。

今期の生育状況は上々です。さとうきびは前年度収穫したさとうきびの株を畑に残しておいて、新たに芽を出させる株出し栽培と、新たに苗を植える新植栽培があります。今年は3月頃にその両方の作業をし、現在2メートルを超えるほどまでに成長しています(左段写真)。雨の多いこの季節に、恵みの雨を吸収して一気に大きくなります。そして冬になると乾燥した気候になってショ糖分が高まり、12月～2月に収穫をします。

今月のレストランではさとうきび酢を「佐土原ナスときび酢のキャビア風」や「北海道ホタテのグリル」に使用し、ラム酒もご提供。種子島の恵みをお楽しみください。

## 商品やレストランの料理に



自家栽培のさとうきびが原料のラム酒やさとうきび酢、さとうきび蜜をベーカリーで販売。今月の料理「北海道ホタテのグリル」のドレッシングのさとうきび酢は、ホタテの甘さの引き立て役。



## Pick Up Item

## お砂糖屋らしいトートバッグが登場

お砂糖屋が営む当店らしいシンプルなトートバッグが新発売。その昔、砂糖の運搬に使われていた麻袋から着想を得てデザインしました。素材は天然のジュート生地(麻生地)。食パン1斤と総菜パンが5個ほど入るサイズ感で、ちょっとしたおでかけやお買い物にもおすすめです。大きめの内ポケットは、スマホや定期券などがすぐ取り出せます。内側はビニールコーティングしてあり、お手入れもしやすいです。天然繊維と手仕事ならではの個性があり、愛着をお持ちいただける仕上がりです。

【価格】¥1,780(税込)



W35×H21×D14cm

## ベーカリー 便り

## 夏休み親子パン教室を開催します

Farm to Meベーカリーでは、小学生中～高学年の児童とその保護者を対象とした親子パン教室を、7月28日(日)に開催します。用意したパン生地をお好きな形に成形して、作ることに触れていただくイベントです。夏休みの思い出に、パンづくりを楽しんでみませんか? 詳細およびお申込み方法は、Farm to MeのInstagramとホームページでお知らせします。

【テーマ】好きなモチーフでパンを作ろう

【日時】7月28日(日) 14～16時予定

【場所】Farm to Me 2階

【講師】Farm to Me

ベーカリーシェフ 藤枝 敏郎

【参加費】無料

【募集人数】4～5組程度(計10名程度)



## 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。今月はもちふわの食感で一番人気「大麦高加水パン」を、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券も進呈。



【7月の開催日】7月15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

## SOFT DRINK

※税込価格

### 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。

### 新生姜の自家製辛口ジンジャーエール ¥800

四万十市の山崎生姜農園の新生姜をたっぷり使用。爽快感のあるキリっとした味わいで暑い季節にぴったり。

## ALCOHOL

### 【ラム酒】新生姜シロップのラムジンジャー ¥900

四万十市の山崎生姜農園の新生姜をたっぷり使用したシロップと当店が種子島でつくるラム酒・アーキバスを合わせました。

### 【白ワイン】シャプティエ ペイドック ブラン グラス ¥800

南仏ワインの雄、シャプティエが造る爽快感のある夏向けの白ワイン。柑橘の香りと、シャープな酸、余韻の渋みが心地良く残ります。フロマーージュブランやいちごジャムなどと好相性。

### 【赤ワイン】ブリッコアルソーレ プリミティーボ グラス ¥800

南イタリア、プーリア州で造られた赤ワイン。ジャムのような熟した果実味と穏やかな渋みにより親しみやすい印象。トマト煮込みや赤身のお肉料理と好相性。

## 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 グラス	¥800
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 (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
ラムトニック	¥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	

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

### フロマーージュブランと オレンジオイル

フランスの軽い酸味のフレッシュチーズと、オレンジのフレーバーオイルの組み合わせ。夏を感じるさわやかな美味しさです。

### 一苺一笑のいちごジャムと 自家菜園ミント

東北のいちごの名産地、宮城県山元町の生産者・一苺一笑(いちごいちえ)の良質ないちごを使って。果実味際立つ味わい。

### 自家製コンビーフの ディップ

米沢牛のコンビーフに練り込まれたクリームチーズがアクセント。牛肉の濃いうま味と、クリーミーさの好バランス。

### 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焚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。

### 佐土原ナスと きび酢のキャビア風

ナスの種のつぶつぶをキャビアに見立てたフランスの定番料理。佐土原ナスの凝縮した甘みとコクに、さとうきび酢が隠し味。

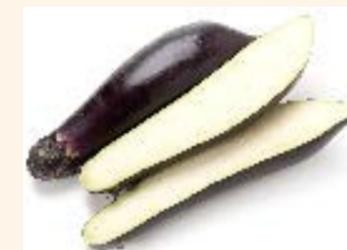
おすすめの組み合わせをご紹介します。自分好みもお試しく下さい。

# スプレッドとパンの マリアージュ

夏をテーマに、爽やかで軽やかな味わいをそろえました。自家製コンビーフも、旨みが濃いのにクリームチーズの酸味で、重たさを感じさせません。おかわりのパンが欲しくなるラインナップです。

## 特別な食材 ～奇跡の「佐土原ナス」～

アクが少ないため生でも美味しく、火を通すととろける食感で、フルーティーな甘さが広がります。佐土原ナスは、宮崎県の佐土原町境界で江戸時代から栽培されている大ぶりの赤茄子です。病気に弱く、形が不揃いで量があまり採れないため、1980年頃に一時姿を消しました。しかし、その種子を保管していた宮崎県農業試験場が数十年の時を経て種まきを実施。奇跡的に4粒の種から芽が出ました。苗を譲り受けた生産者が、試行錯誤を繰り返しようやく出荷。懐かしさと口の中でとろけるおいしさに、再び日の目を見ることになりました。



### 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 × 一苺一笑のいちごジャム と自家菜園ミント

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 × 自家製コンビーフの ディップ

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) × フロマーージュブランと オレンジオイル

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 × 佐土原ナスと きび酢のキャビア風

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。



週替わりドレッシング		7月18日～	玉ねぎドレッシング
7月4日～	ビーツドレッシング	7月25日～	ビーツドレッシング
7月11日～	安納いもドレッシング	8月1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。