

# Farm to Me JOURNAL



レストラン予約



HP



Instagram

ベーカリー 便り

Farm to Meの美味しさがもっと身近に

## ベーカリーでパンの ネット通販を開始



Online Shop

<https://shop.farm-to-me.com> (またはQRコードよりアクセス)

Farm to Meでは8月1日よりECサイトでパンのネット通販を開始しました。焼きたてのパンを急速冷凍して美味しさを保ちながら、冷凍のクール便でお届け。リメイクすると出来立てのような美味しさをお楽しみいただけます。個包装になっているので、食べたいときに必要な分だけ食べることができるのもポイントです。届いた商品は冷凍庫(マイナス18℃)で保存が可能。「自宅からお店まで遠いので、ネット通販してほしい」「遠方の知り合いにFarm to Meのパンを贈りたい」といったお客様の声にお応えしました。

ラインナップは、レストランでも提供しているキープレッドのセットと人気No.1の高加水パンセットを皮切りに、クロワッサン10個セット(税&送料込3,800円)なども追加予定です。

### ラインナップ例 ①



#### キープレッドセット (ハーフ)

¥3,800(税 & 送料込)

- ①大麦高加水パン(プレーン)2個
- ②バゲット ③カンパーニュ
- ④プリオッシュブレッド
- ⑤ライ麦パン 細びき&粗びき

※大麦高加水パンを除き  
ハーフサイズ

Farm to Meを代表するパンの詰め合わせです。日々の食事パンとして親しんでいただけることを目指したバゲット、もちりふわふわの大麦高加水パン、しっとりバターリッチなプリオッシュブレッド、種から手作りのライ麦パンやカンパーニュ。最高の美味しさを追い求めて、数えきれない試作のうえ完成しました。

### ラインナップ例 ②

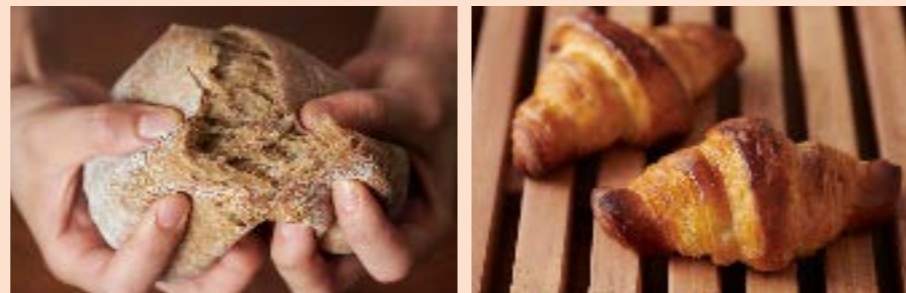


#### 大麦高加水パンセット

¥3,800(税 & 送料込)

- ①プレーン 2個
- ②バイン&マンゴー 2個
- ③枝豆&コーン&ベーコン 2個
- ④チーズ&ベッパー 2個

Farm to Meで一番人気の大麦高加水パンの各種2個セットです。前身である食ベログ百名店にも選ばれた「カーラ・アウレリア」時代から続くアイテムで、もちりふわふわの口当たりにリピーターが続いています。高加水にするために欠かせない材料である焙煎大麦粉は特製。また低GI食材である焙煎大麦粉のよさを損なわないよう、砂糖も低GIのオリジナルです。油脂不使用。



上)パン職人・藤枝敏郎。フランスが本店のブーランジェリーで修業。前身の「カーラ・アウレリア」を、食ベログ百名店に選出されるまで育て上げた。 左下)大麦高加水パンは加水率120%を超えるもちもちでふわふわの食感。 右下)中はしっとり、外はパリッのクロワッサンの10個セットも追加予定。

Farm to Meを運営するのは含蜜糖メーカーの大東製糖で、パンは含蜜糖(さとうきびの蜜分を含んだ茶色い砂糖)を活かしているのが特徴です。白い精製糖とは異なりミネラルを含み優しい甘さで、蜜のこぼしい香りがします。マスキング効果やタンパク質の凝固を弱める効果など、含蜜糖には特有の機能性があり、それらを活かしたパン作りをしています。また材料にはホストハーベストのない国産小麦粉をはじめ、安心・安全でトレーサビリティがとれるものを使用。産地や加工業者、料理人などの想いをつなぐパンや料理をつくり、作り手と消費者の架け橋となることを目指しています。

一階ベーカリーで販売しているグロッサリーも、ECサイトでギフトセットとして販売する予定です。ぜひご利用ください。

### Pick Up Item

## 暑い季節を乗りきる新生姜シロップ

生姜の名産地・高知県四万十市の山崎生姜園のみずみずしい新生姜を活かしたシロップです。生姜の清涼感あるさわやかな香りと、てんさいのお砂糖のほのかに青い香りが暑い季節によく合います。清涼感をお楽しみいただけるように、生姜の辛みをしっかりときかせた仕上がります。ベーカリーで販売しているほか、レストランのドリンクで提供しています。ぜひお試しください。

### お召し上がり方

- ・アイスクリームやヨーグルト、かき氷にかけて。
- ・シロップ1:炭酸水3で割ってジンジャーエールに。



### 社会貢献活動

## 夏休み親子パン教室 大盛況

Farm to Meベーカリーでは、7月28日(日)に親子パン教室を開催しました。パン生地を亀やクマなど好きなモチーフに成形、焼成、そして試食していただきました。パン生地に初めて触れる子もいて、感触に少し驚いている様子でしたが、作る楽しさにみんな夢中になっていました。終了後、子どもたち全員から「また、来ていい?」という声があがり、夏休みのよい思い出となる会になりました。



## 毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

今月の「パンの日」は、海外の酒類コンペで金賞を受賞した自家製ラム酒と黒糖で漬けた「ラムレーズン」を2個250円(税込)でご提供します(数量限定)。黒糖のkokとラム酒のさとうきびの青い香りが特徴。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。



【8月の開催日】8月19日(月)

※クーポン券のご利用は、翌日から。1枚につき2名様までご利用可。



# 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】特製モヒート ¥990

世界的コンペで金賞受賞の自社製造のラム酒・アーキバスとさとうきび蜜、自家栽培のイエルバプエナ(ミント)を使用した爽やかなカクテル。「アボカドディップ」「仔羊のプロシエト」と好相性。

### 【白ワイン】フーグルグリーナーヴェルトリーナークラシック グラス ¥800

オーストリアを代表するブドウ品種グリーナーヴェルトリーナーを使用。爽快感のある酸と白こしょうのようなスパイス感。「桃のシロップとリコッタチーズ」などによく合います。

### 【赤ワイン】トレンサムエステートシラーズ グラス ¥800

オーストラリア南部産のシラーズに少量のメルロをブレンド。ブラックチェリーやカシスなど、豊かな果実感と黒こしょうのようなスパイスのニュアンス。仔羊や赤身の料理と好相性。

## 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	ソルクバーノ	¥1,100
ラムトニック	¥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	

# 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

### 桃の香りのシロップとリコッタチーズ

桃リキュール「クレーム・ド・ペシェ」を煮詰めたシロップとフレッシュチーズの組み合わせ。桃の華やかな香りに夏を感じる美味しさです。

### 八ヶ岳市川さんよりルバーブのコンフィチュール

あんずを思わせる香りと、さわやかな酸味のジャム。ほのかに青さを感じる、てんさいのお砂糖と合わせて焼き上げました。

### タプナードソース

フランス・プロヴァンスの季節の味。オリーブにバジルやアンチョビなどを合わせた、うま味とさわやかさの好バランス。

### 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。

### アボカドディップとデュカスパイス

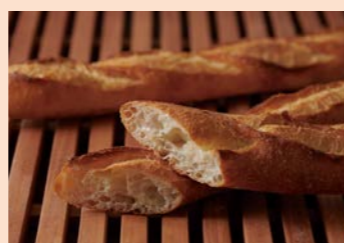
クリームチーズ、はちみつ、塩と合わせたアボカドディップに、ナッツやクミンなどからなる中東発祥のミックススパイスがアクセント。

おすすめの組み合わせをご紹介します。自分好みもお試ください。

# 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。

リコッタチーズに桃の香りを添えたり、アボカドとデュカスパイスを組み合わせたり、香りにもひと工夫。おかわりのパンが欲しくなるラインナップです。



### 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、味と食感を楽しんで。



### ブリオッシュ × ルバーブのコンフィチュール

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 × タプナードソース

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) × 桃の香りのシロップとリコッタチーズ

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 × アボカドディップとデュカスパイス

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。

## 特別な食材 ～八ヶ岳の「ルバーブ」～

ルバーブはヨーロッパで広く栽培されているタデ科の野菜で、あんずやベリーのような酸味が特徴。「畑のレモン」とも例えられます。見た目はフキのような形で、お菓子やジャムなどに使われます。

スプレッドのルバーブは、長野県の八ヶ岳のルバーブ農家、市川さんが栽培したもの。冷涼な高原地帯で、昼夜の寒暖差が大きく雨が少ないなどの気象条件から、希少種とされる赤いルバーブを栽培しています。収穫は6月頃から11月頃まで。旬のルバーブのフレッシュ感あるさわやかな酸味をお楽しみください。



週替わりドレッシング		8月15日～	ピーツドレッシング
8月1日～	安納いもドレッシング	8月22日～	安納いもドレッシング
8月8日～	玉ねぎドレッシング	8月29日～	玉ねぎドレッシング

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階ベーカリーでも販売。