

Farm to Me JOURNAL



ECサイト



レストラン予約



Instagram

Farm to Me の楽しみ方

これまでの軌跡とこれからの挑戦

開店一周年、 みんなで創る次のステージ

Farm to Me は 2023 年 9 月 1 日にオープンし、多くのお客様やお取引先様に支えられて一周年を迎えることができました。前身は大丸東京店にあった食ベログ百名店のベーカリー「カーラ・アウレリア」で、15年の営業を経て新しいステップに進むべく、清澄白河の地に開業しました。Farm to Me は「自分の周りのさまざまな繋がりに気づき、体験・体感できる場所」を目指し、5つの循環をコンセプトにしています。

- ① 食の循環 ここでは味わうことのできない食の体験
- ② 時間の循環 様々な過ごし方を提案
- ③ 出会いの循環 コミュニティーが形成されていく(CLUB100)
- ④ 利益の循環 生産地のサポート体制((財)クローバースマイルズアクト)
- ⑤ 想いの循環 生産者、加工業者、シェフ、お客様、それぞれの想いが循環していく

生産者とのつながり



千葉県で海塩をつくる九十九里海の塩プロジェクト(左)と50品目以上の有機野菜をつくる柴海農園(右)への視察。九十九里の海水を平釜で4日間炊いたまろやかな粗塩は、料理や物販商品に。野菜はレストランの料理に。

クッキング教室



上・右下)「食・こども・未来」をテーマにした親子パン教室と親子クッキー教室。調理の合間には御砂糖の講義も。今後は規模を大きくして開催予定。 左下)成人を対象とした大麦高加水パン教室も。

理想を少しでもかなえられるよう、この一年様々な活動を行いました。

スタッフによる産地視察は、そのうちのひとつ。お店で使用している食材の生産者にお会いすると、製造や栽培への熱意に触発され、仕事への意欲や好奇心が高まります。「この魅力を早くお客様に伝えたい」とは視察直後のスタッフの声。そうしてお客様からいただいた感想は、生産者にお繋ぎしています。

また、親子を対象としたパン教室なども無料開催しました。食を通してこどもの未来を育むとともに、豊かな親子時間を過ごしてほしいという想いから催しました。

今後も単なるベーカリー、レストランの枠を超えて、自分の周りを少しでも良くする取り組みを積極的に行っていきます。そしてこのお店を起点に多くの仲間が集うように、わくわくする取り組みが生まれるように、5つの循環をまわしてまいります。是非、お客様にも参画していただけたら幸いです。

地域との交流



左) 深川八幡祭りの際の様。少しでも休息になればと、神輿の担ぎ手に冷たいドリンクや甘いパンを提供。 右) 9月1日に開催した一周年記念ディナー。近隣の方や常連の方、取引先の方を招いて、絆や親睦を深めました。

レストラン便り

サンデーモーニング、始めます

660円でお得!



Farm to Meで素敵な朝を過ごしていただきたいという想いから、9月8日(日)よりレストランで毎週日曜日限定のモーニングを開始。食べきりサイズのお好みパン3つとコーヒーか紅茶のセットで、660円(税込)とお得。ジャムやあんこなどのスプレッドは自由にお取りいただけます。追加料金でサイドメニューも。ぜひご利用ください。

日曜日のレストラン営業時間

モーニング	8:30~10:45(L.O 10:00)
ランチ	11:00~16:00(L.O 15:00)
カフェタイム	14:00~18:00(L.O 17:00)
ディナー	お休み

レストランの日曜営業時間が変更になります。ベーカリーは変わらず8:30~18:00。

Pick Up Item

砂糖屋がつくる とろけるミルクジャム



砂糖を焦がすことでうまれる苦みの特徴のモラセスシュガーを活かしたミルクジャム。モラセスシュガーはイギリスのマフィンやスコーン作りには欠かせず、日本で製造しているのは当社だけ。多くの有名菓子店でお使いいただいています。モラセスシュガーはミルクとの相性が抜群で、生クリーム、ミルク、バターと混ぜるとろけるようなキャラメル風味のミルクジャムができました。



毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

アップルパイと安納いもパイのセットを80セット限定で500円(税込)にてご提供します(通常720円)。発酵バターを50%織り込んだパイ生地、食感を残しつつバターソースしたりんごと、契約農家から仕入れた安納いもの焼きいもペーストを、それぞれカスタードと一緒に包んでいます。1,500円以上(税込)ご購入の方には、レストランのドリンククーポン券進呈。

【9月の開催日】9月16日(月・祝)

※クーポン券1枚につき2名様までご利用可。



焼きたてを急速冷凍、お店の味をご自宅で
ECサイトで冷凍パン販売中
<https://shop.farm-to-me.com/>



安納いもパイ



アップルパイ



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。

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。爽快感のあるキリッとした味わいで暑い季節にぴったり。

ALCOHOL

【ラム酒】黒糖コーラシロップのラムコーク ¥900

当社の香り高いラム「アーキバス」と10種以上のスパイスを使用した黒糖コーラシロップを合わせました。甘さ調整ができるようシロップは別添えでお持ちします。

【白ワイン】マナバイインヴィーヴォソーヴィニヨンブラン グラス ¥800

ニュージーランド南島産のブドウを使用した、南国フルーツの香り華やかな白ワイン。今月のお料理の冷製ポタージュやりんごのピュレ、きゅうり、ディル、パセリなどのハーブとも好相性。

【赤ワイン】ギョームゴネムッシュグルナッシュ グラス ¥800

シャトーヌフデュパブの生産者ギョームゴネの造る赤ワイン。いちごなどの果実やスミレの香り、カカオも感じられドライでタイトな印象。庄内豚のグリルやコンビーフと好相性です。

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
ラムー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
ラムー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	



今月のスプレッド



シチリア産 有機オリーブオイル

トリュフ香る グリエールチーズ

ほのかな酸味があり、ナッツのようなコクとクリーミーな味が特徴のスイスのチーズに、トリュフをトッピング。白ワインにもよく合います。

Farmto Me新生姜シロップと リンゴのピュレ

当店一階でも販売している特製シロップの生姜フレーバーがきいた、キレのある爽快感。ピンクペッパーがアクセント。

クリームチーズと コンビーフのディップ

米沢牛の自家製コンビーフに、クリームチーズを練り込みました。牛の旨みの濃さと、チーズの酸味の好バランス。

パセリとニンニクの エスカルゴバター

フランスを代表する美食の街・ブルゴーニュの名物「エスカルゴ」に使われるバター。ニンニクの香りとバターのコクが食欲を刺激。

安納いもと 白ごまのフムス

種子島の契約農家の安納いもに、ごまペーストやスパイス類を加えて作りました。ごまの香ばしさと安納いものねっとりした甘さが調和。



バゲット × エスカルゴバター、 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 × 新生姜シロップと リンゴのピュレ

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 × クリームチーズと 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) × トリュフ香る グリエールチーズ

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 × 安納いもと 白ごまのフムス

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。自分好みもお試ください。

スプレッドとパンのマリアージュ

食欲の秋。

トリュフ香るチーズやにんにく風味のエスカルゴバター、生姜がきいたリンゴのピュレなど、パンのおかわりが欲しくなる食欲を刺激するスプレッドをご用意しました。

特別な味 ~マデラ酒とモラセスシュガーのソース~

今月の料理「庄内豚のグリル」より。フランス料理の肉料理でポピュラーなソース・マデラソースを、当店が作るモラセスシュガー*でより味わい深くアレンジしました。ワインの一種である甘いマデラ酒を煮詰め、芳醇な風味を際立たせるとともに、モラセスシュガーを加えて苦味を活かしたキレのよい後味に。これにフォン・ド・ボーの旨みを加えて仕上げています。肉を引き立てるソースの妙味をお楽しみください。



* 砂糖を焦がすことで生まれる独特の苦味とキレのある甘さが特徴の砂糖

週替わりドレッシング

9月5日~	安納いもドレッシング	9月19日~	ビーツドレッシング
9月12日~	玉ねぎドレッシング	9月26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。