

# Farm to Me JOURNAL



ECサイト



レストラン予約



Instagram

## レストラン便り

素材、チームワーク、達成感を大切に

# 藤井シェフが創る レストランの新ステージ

「料理にだけ専念するのではなく、フロアに出て、お客様とコミュニケーションを育んでいけるレストランにしていきたいです。そのためには、自信をもって美味しいと思っただけの料理を提供できなければいけません」。そう話すのは、9月よりFarm to Me レストランの料理長に就任した藤井 哲政シェフ。フランス料理のキャリアが長く、食材の持ち味を活かした料理を大切にしています。

藤井シェフは、作ることや食事が好きだったため、高校卒業後に料理の道へ。パティスリーでの製造を経て、20代前半にレストランの世界に進みました。常に進化し続け、コースの組み立ても腕の見せ所であるフランス料理に魅力を感じ、海外での研鑽ののち、都内のフレンチ実力店であるミクニ マルノウチなどで修業。イグレック丸の内では9年間腕を振るい、副料理長も務めました。

「料理で大切にしていることは、素材、チーム、達成感です」。藤井シェフは素材

## ある日の“シェフおまかせフルコース”より



素焚糖と天然塩でマリネしたサーモン トリュフクリーム

岩手鴨のロースト エピスの香りソース・ヴァンルージュ



<上>料理長の藤井シェフ(右側)と、右腕として支える村下シェフ。 <右>休憩時間も仕込み作業。既製品に頼らず、ひとつひとつ手作り。 <左>食材の持ち味を引き出した藤井シェフの料理。

のよさを引き出す料理づくりに努めており、その原点は生命の尊びにあります。

「釣りが趣味で、釣れた魚は同じ釣り場にいる誰よりも美味しく食べてあげようと思っています。私が釣らなければ、まだ生きていたはず。素材を大切にするのは、巡り合った命を無駄にはせず、少しでもよい形にしたいからです」。

いくら腕や知識があっても、一人でやることには限界があります。ゆえにチームワークを大切に、その結果としてお客様から美味しいと言っただけの全体の達成感を大切にしています。達成感がチームの新たな活力となり、料理の質の底上げにつながります。

「Farm to Meの自然や地域との共生、生産者や仲間との繋がりを大切にする姿勢に共感し、働かせていただきたいと思いました。ベーカリーやグロッサリーを横断して、多くの美味しいを発信していきますので、よろしく願いいたします」。

## Dinner

### シェフおまかせフルコース ¥8,000(税込)

(10月の例)

・キープレッド ・スプレッド5種 ・スープ

【前菜2皿】

・米沢牛ハツのコンフィ オリーブタブナード

・ホタテ貝のポシェ トリュフのシューアンブーレ

【メイン2皿】

・金沢港より平目と旬菜のプレゼ サフランソース

・岩手鴨のロースト エピスの香り

ソースヴァンルージュ

【デザート・お飲み物】

・山形県産ル レクチュエのアマンディース

・ティーブレンダー厳選の紅茶またはコーヒー

ほか¥4,300、¥6,500のディナーコースあり

ディナーでは藤井シェフの時折々の食材を活かしたおまかせコースが楽しめ、お客様のご要望でアレンジも可能(要事前予約)。「ご来店、お待ち申し上げます」。



## ベーカリー便り

# 2つのパン祭りに出店

年に一度のパンの大祭典「世田谷パン祭り2024」と、地域密着型イベント「森下・清澄白河 ベイカーズマルシェ」にベーカリーが出店します。イベント限定で「安納いもの大麦高加水パン」などを販売予定。ぜひご来場ください。

## 世田谷パン祭り2024

日時/11月2日(土)~3日(日) 11~16時 会場/世田谷公園

## 森下・清澄白河 ベイカーズマルシェ

日時/11月10日(日) 12~17時 会場/高橋のらくろ〜下商店街(清澄白河駅近く)

## 世田谷/パン祭り LA FETE DU PAIN SETAGAYA



## Pick Up Item

# 八ヶ岳の恵み、特製ルバーブジャム

ルバーブは西欧では一般的な食材で、あんずを思わせる甘酸っぱい風味が特徴。日本では馴染みが薄いゆえ大規模な農家はいませんが、当店ではルバーブの商品に力を入れているため、高品質のルバーブを安定して栽培できる八ヶ岳ルバーブハウスさんと開店時からお取引しています。収穫時期は6月と10月の年二回。今年最後の美味しさをお試しください。



西欧ではパイのフィリングなどにも使われます。パンに塗ったり、ヨーグルトやアイスなどにかけてお召し上がりください。



## 毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

耳までやわらかいふんわり食感と、やさしい甘さ。前身カーラ・アウレリア時代には催事で即完売の「素焚糖食パン」を、数量限定300円(税込)で販売します(通常500円)。当店が作るお砂糖・素焚糖が24%配合され、素焚糖の持つミネラルと豊かな風味が感じられる好バランス。1,500円以上(税込)のご購入で、レストランのドリンククーポンを進呈。



### 【10月の開催日】 10月14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/>

# 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。

## 黒糖シロップのクラフトコーラ ¥800

十種類以上のスパイスをブレンドし、黒糖の風味を際立たせたクラフトコーラです。シロップを別添えでお持ちしますので、お好みの濃さに調整してお楽しみください。

ALCOHOL

## 【ラム酒】金賞受賞 アーキバスモヒート ¥900

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エナ（ミント）を使用したカクテル。さとうきびの青い風味と、蜜の深みが好バランス。

## 【白ワイン】アンドリュースピース レゼルヴ シャルドネ グラス ¥800

アブリコットや桃などの熟れたフルーツや樽由来のバニラ香が感じられ、酸は穏やか、豊かなコクが広がります。白ワインながらお肉料理ともお楽しみいただけます。

## 【赤ワイン】ヴァンドペイド メディテラネ アンドレブルネル グラス ¥800

アンドレブルネルは、名産地シャトーヌフデュパプのトップ生産者のひとり。軽やかなスパイスときれいな酸、ジューシーな果実味。リエットやいちじくのジャム、鶏肉料理とご一緒に。

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	スパークリングワイン グラス ¥800
ノンアルコールビール ¥700	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	グラスワイン 赤 ¥800
ラム-ラオーガニックピアンコ ボトル ¥3,800 (イタリア)	ラム-ラオーガニックロツ ボトル ¥3,800 (イタリア)
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	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

31種類のワインを取り揃えておりますので、ワインリストをお持ち致します。お声掛け下さい。

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

### スモークサーモンと北海道クリームチーズ

フレッシュ感のあるクリームチーズの酸味と、スモークサーモンの薫香とコクが口の中で軽やかに広がります。白ワインにもよく合います。

### 北海道たまねぎのフォンデュ

材料はたまねぎと塩とバターのみ。たまねぎから出る水分で、旨みが最大限凝縮するまで煮詰めます。素材本来の甘みとコクが魅力。

### 天元豚のリエットとローズマリー

山形の銘柄豚のリエット。通常はラードを入れますが、植物性オイルをブレンドすることで、からだにやさしい軽やかな仕上がりに。

### グラスフェッドバターと九十九里の塩

牧草を食べて育った牛の乳のバターに、九十九里のきれいな海水を焼き上げて作った塩を添えて。ほどよいニガリ感とバターがマッチ。

### 赤ワイン香るイチジクと素焚糖のジャム

スパイスを入れず、赤ワインとイチジク、当社がつくるさとうきび糖の素焚糖のみで調理。自然な甘さを活かすためのシンプルな構成。



### バゲット × グラスフェッドバター、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。はじめにパンだけ食べて、味と食感を楽しんで。



### ブリオッシュ × 赤ワイン香るイチジクと素焚糖のジャム

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 × 天元豚のリエットとローズマリー

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) × スモークサーモンと北海道クリームチーズ

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ージュは当店のウリ。



### 大麦高加水パン × 北海道たまねぎのフォンデュ

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。

# スプレッドとパンのマリアージュ

素材本来の美味しさを楽しんでいただきたいから、調理方法や合せる材料はなるべくシンプルにしています。パンにつける前に少し味見をしてみてください。食材の力を感じていただきたいです。



### もうひとつの美味しさ

複数のスプレッドを組み合わせるパンに塗るのもおすすめ。一押しは「玉ねぎのフォンデュ」と「リエット」の組み合わせ。他にも好みでお楽しみください。

## お店の味 ~フォン・ド・ヴォライユ~

鶏のガラと香味野菜で作る出汁のこと。チキンコンソメで代用するお店もありますが、ソースやスープのベースを支える大切な屋台骨であり、手作りの温かさを届けたい想いから、手間暇かけて仕込んでいます。材料を入れ沸いてから約8時間、灰汁を取り除きながら弱火で煮込みます。少しでも加減が強いと濁りが出て、弱いと味が出ません。僅かな火加減で仕上がりが変わるため、簡単なようでいて腕のいる仕事です。



丁寧に仕事されたものは、雑味のないクリアな旨み。からだに染みわたる滋味を感じます。