

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

Pick Up Item

味が染みて、時間とともに味わい深く

聖夜までの毎日が美味しい 特製シュトーレン

シュトーレンとは、西欧でクリスマス時期に食べられているお菓子の一種。バターやマジパンがたっぷり入った生地に、ドライフルーツのラム酒漬けなどが練りこまれており、クリスマスを待つ約1か月間のアドヴェント(待降節)の期間に、少しずつスライスして食べる風習があります。日本でも広く親しまれているようになりました。

当店のシュトーレンは、生地に対して50%のバターを練りこんだ配合ながら、自家製ラム酒に漬け込んだドライフルーツの果実味のおかげでコクとフルーティーさのバランスがとれており、後味軽やか。ごろっと入ったナッツが食感と香ばしいコクのアクセントになっています。前身のベーカリー「カーラ・アウレリア」から17年続く人気商品で、毎年この時期になると販売日の問い合わせを多くいただきます。

当店のシュトーレンはウィーン菓子の大家、横浜の「ノインシュプラーデン」の指簾シェフとのコラボレーションから生まれたもので、ベースの作り方を指簾シェフ



<上・左>「クリスマスまでの毎日が楽しみになるようなシュトーレン作りを心がけています」と話す藤枝シェフ。 <右>果実の存在感を出すために、ドライフルーツのラム酒漬けは大ぶりサイズ。

よりご指導いただき、それに当店流のアレンジを加えて毎年進化しています。

今年の大きなポイントは、ドライフルーツのラム酒漬けに、自家製ラム酒 ARCABUZ(アーキバス)を使用していること。ARCABUZは自ら育てたさとうきびの搾り汁を、一週間ほどアルコール発酵させて蒸留します。さとうきびの青々とした風味と目の詰まったような口当たりが特徴で、海外の品評会・World Rum Awards 2024では金賞を受賞しました(ベストボトルデザイン賞も同時受賞)。

芳醇なラム酒漬けになるよう、はじめに自家製の黒糖と白ワインでドライフルーツを炊いてからラム酒を加えて3週間ほど漬け込みます。こうして出来上がったラム酒漬けは、フルーツの酸味と黒糖のコク、ラム酒のさわやかな香りが重層的に調和し、そのまま食べても贅沢な美味しさです。11月10日頃より店頭やオンラインショップで販売予定。ギフトもご用意しておりますので、ぜひご利用ください。



※シュトーレンのパッケージはイメージ
シュトーレン単品(税込み2,450円)のほか、特製ルバーブジャムとプレミアムチャイをセットにしたギフトをラインナップ。プレミアムチャイはティーブレンダーが当店のために厳選したものの。



さとうきび栽培から手がける自家蒸留のラム酒・ARCABUZ(アーキバス)で、ドライフルーツのラム酒漬けを製造。新鮮なさとうきびの青々とした香りと果実味が合わり、リッチな生地と好バランス。

ベーカリー便り

世田谷パン祭り 大盛況

11月2日～3日に開催された日本最大級のパンの祭典「世田谷パン祭り 2024」に、ベーカリーが出店。全国から120を超えるパン屋と70近い関連店舗が参加しました。当店では会場限定の安納いもの高加水パンなどを販売し、天候に恵まれた2日目は終始売りができ、14時すぎには完売。美味しさから再購入に訪れるお客様も多くいらっしゃり、大盛況のうちに閉幕しました。ご来店くださったみなさま、誠にありがとうございました。



社会貢献活動

地域の子どもとハロウィンで交流

町内会の活動の一環として、地域の子どもを招いたハロウィンイベントを10月26日に開催しました。60名を超える仮装をした子ども達が、お菓子をもらいに来店。クッキーを配ると弾んだ声が店内に響き、スタッフも元気をいただきました。今後も地域イベントに積極的に参加してまいります。



毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

老舗製餡メーカーとフィリングを共同開発。自社の熟成庫で熟成させた甘くてねっとりとした安納いものに、白あんを合わせて包んだ「安納いもあんパン」と「安納いもあんドーナツ」を、お得なセットで販売します。焼きいもの甘くこぼしい香りが食欲を刺激する、さつまいも好きの方にはたまらない仕上がりです。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。



【11月の開催日】 11月18日(月) ※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

Farm to Me Online Shop 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

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

※税込価格

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ブエナ（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] グリューバー グリーンペップ グリューナー

グラス ¥800

オーストリアのブドウ品種「グリューナーフェルトリーナー」を使用。柑橘のアロマが特徴的で、フルティーながらフレッシュな酸が心地よく残ります。魚介類と合わせてください。

[赤ワイン] アザンルー Judy ドメーヌ アザン

グラス ¥800

南仏の海風が吹くエリアで無農薬栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンとカリニャンを使用。熟した果実やカシスの香り、やわらかい渋みが特徴的。牛肉のお肉料理とは非。

SOFT DRINK

ホワイトティー スパークリング	¥800
ミネラルウォーター	¥550
スパークリングウォーター	¥660
りんご 100%ジュース	¥660

パイナップル 100%ジュース	¥660
グレープフルーツ 100%ジュース	¥660
モモ 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

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
ラムトニック	¥880

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

育風堂ハムと 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と、育風堂(右下参照)のロースハムを合わせたペースト。チーズの酸味とハムの風味の好バランス。

焼き安納いもの ペースト

焼きいもの香ばしさをほどよく残しました。素材のよさを重視し、裏ごしした安納いもの焼きいものをシロップでのばすシンプルな調理。

米沢牛コンビーフと 白いんげん豆のパテ

米沢牛の自家製コンビーフと白いんげん豆を練り合わせました。牛の旨味に、白いんげん豆の軽やかな後味。

アンチョビの ホイップバター

ホイップしたグラスフェッドバターに、アンチョビとフランスの唐辛子が隠し味。辛味はなく、アンチョビのアクセントが後ひく美味しさ。

庄内柿の ジャム

ジャムとしては珍しい果物・柿を使用。新鮮な果実感と柿のまるやかな甘さをお楽しみいただけるよう、砂糖を控え目に仕上げました。



バゲット × アンチョビのホイップバター、 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、味と食感を楽しんで。



ブリオッシュ × 庄内柿のジャム

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 × 米沢牛コンビーフと 白いんげん豆のパテ

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) × 育風堂ハムと 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ジュは当店のウリ。



大麦高加水パン × 焼き安納いもの ペースト

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。



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

素材本来の美味しさを楽しんでいただきたいから、調理方法はシンプルに。パンを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。

特別な味 ~育風堂精肉店のハム&ソーセージ~

パンのお供としてハムは欠かせません。開店以来、おいしいハムを探し回っていました。お土産として頂いた育風堂の生ハムが感動的に美味しかったので、東京から電車で3時間、群馬県みなかみ町にある工房兼お店に須田麻紀夫社長を訪ねてきました。店舗がスイスの山小屋のようなデザインで驚きました。今では年間2,000本以上の生ハムを製造しています。さぞヨーロッパの経験が豊富なのかと伺いましたら、驚いたことに書籍などから独学で学んだそうで、一度も海外渡航経験がありません。生ハム作りは、スペインとフランスの2種類の製法があり、育風堂では長期熟成するスペインの製法を採用。みなかみ町は昼夜の寒暖差があるため、日中に溶けた脂が夜に冷え固まり生ハムの熟成に適しているそうです。当店では今月のスプレッドでロースハムを使用しているほか、一階ベーカリーで生ハムとサラミを販売しています。ぜひご賞味ください。

