

Farm to Me
JOURNAL

Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Me便り

美味しさのその先へ
シェフが描く2025年の展望

ベーカリーの藤枝シェフとレストランの藤井シェフが掲げる2025年の抱負は、「お客様の期待を越える美味しさとサービスを提供すること」です。

藤枝シェフ 「ベーカリーでは入店した瞬間からもっとわくわくしていただける品揃えを目指します。平日と週末でお店の顔をガラッと変えようと考えています。平日は、お値打ち感のある日常食となりうるパンを充実させます。忙しい日常で、私たちのパンが皆さんの活力に繋がれば嬉しいです。週末は、わくわく感が高まるようなパンを揃えます。例えば、レストランでお出ししているパテ、リエットを使ったサンドウィッチ、季節の果物のデニッシュなどを作ります」。

藤井シェフ 「パンの美味しさをもっと広げる料理を提供します。昨年12月より開始した2階のラボで製造するシャルキュトリー（パテ、リエットなどの食肉加工品）に磨きをかけます。また、自分の得意料理であるスモークサーモンは看板商



【上】「ディナータイムに気軽にいらしゃっていただけるようアラカートの充実もはかります」と話す藤井シェフ(右) 【右】種子島でつくるさとうきび酢や砂糖など、Farm to Meには自家製品がたくさん。独自食材を活かしたメニュー開発にも意欲 【左】通販やテイクアウトにも挑戦

品（スペシャルティ）にまで高めます。シャルキュトリーは1階のショップやECサイトからも購入できるようにすることで、ご自宅でも楽しんでいただきたいです」。

もうひとつの目標は『お客様や地域の方ともっと積極的につながること』です。

藤枝シェフ 「去年は親子パン教室などのイベントを開催しましたが、今年はその定期化を目指します。Farm to Meは食の楽しさを伝えられるお店になり、そこに人が集えば新しい価値が生まれると思います。ぜひご参加ください」。

藤井シェフ 「お店を営ませていただけているのは、地域の方のお力添えがあってこそ。だから、地域の方のお力になれることに貢献していきたいです」。

Farm to Meは、食の循環と想いの循環の起点になることを目指しています。目指す先ははるか先ですが、今年もお客様一人、お一人との出会いを大切に、一歩ずつ進んでまいります。本年もご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。



【左】ベーカリーシェフの藤枝敏郎。「お客様のいつもの食卓にあるパン」、「ここでしか食べられないパン」を目指し、休日もパンづくりに向き合う

【右】お客様ひとりひとりのコミュニケーションをより深めることも、抱負のひとつ、



【左】産地を訪問し、自分が本当に美味しいと感じた野菜や果物などの食材を活かしたパンづくりも思い描く

【右】パン教室などの開催や地域イベントへの参加を通して、出会いの循環を活性化



レストラン便り

気軽にディナー
「パン呑みプレート」

ディナータイムに気軽にFarm to Meにいらしていただくために「パン呑みプレート（税込2,200円）」をスタートしました。ワンプレートに自家製のパテ・ド・カンパーニュやスプレッドなど、パンにもお酒にも合う料理を取り合わせました。パンはおかわり自由。ボリュームたっぷり、かつ料理はバラエティに富んでいるので、お酒とのペアリングも楽しんでいただけます。自家製蒸留のラム酒、31種類のワインもご用意いたしております。



Pick Up Item

砂糖屋がつくる
「黒糖コーラシロップ」

自社製造の砂糖を活かして、美味しい製品づくりを追求しています。「黒糖コーラシロップ」は12種類のスパイスの複雑な香りを、黒糖の濃厚なボディ感が包み込んでいるのが特長です。主要スパイスであるアニスには消化促進、整腸作用、女性ホルモンのバランス調整があり、カルダモンには抗炎症作用、リラックス効果があるので就寝前のリラックスタイムにもおすすめできるコーラです。1階ベーカリーで販売（税込798円）していますので、お試しください。



レストランのドリンクでもご提供しています

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

毎日の食卓にぴったりな新商品「FtM食パン」を、税込250円（通常350円）でご提供します。素焚糖とミルクが配合され、耳までもちもちふわふわ、しっとりとした仕上がり。「素焚糖食パン」よりも甘みがおだやかなので、いろいろな食事によく合います。税込1,500円以上のご購入でレストランのドリンククーポンを進呈。

【開催日】1月20日(月)

※クーポン1枚につき
2名様までご利用いただけます

焼きたての美味しさをすぐ冷凍
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。

自家製黒糖シロップのクラフトコーラ ¥800

12種類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。シロップを別添えてお持ちしますので、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 アーキバスのホットモヒート ¥800

世界的コンペで金賞受賞の自社製造のラム酒・アーキバスを使った、新鮮なさとうきびの活き活きとした風味をお楽しみいただけるさわやかなホットカクテル。

[白ワイン] アラス デピルケ シャルドネ グラス ¥800

イタリアの名門ワイナリー『アンテヨノリ』がチリで造る白ワイン。パイナップルやマンゴーなどの華やかな香りとりんごのような果実味。クリームやバターを使った料理と好相性です。

[赤ワイン] ラムーラ オーガニック ロッソ グラス ¥800

イタリア・シチリア島のネロダーヴォラで造られる赤ワイン。ほどよいタンニンとたっぷりの果実感で親しみのある味わいです。スパイスの効いた肉料理とよく合います。

SOFT DRINK

ミネラルウォーター	¥550	パイナップル 100%ジュース	¥660
スパークリングウォーター	¥660	グレープフルーツ 100%ジュース	¥660
りんご 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
----------------------------	--------

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	自家製クラフトコーラのラムコーク	¥900
モヒート	¥900		

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

コンビーフと クリームチーズのディップ

コンビーフは米沢牛を用いて一から手作り。牛肉のうま味の濃さと、チーズの酸味の好バランス。ワインなどのお酒にもよく合います。

野村農園 ポワローの ホイップバター

ネギの一種である西洋野菜とのコンビネーション。ネギ特有の臭みはなく、食欲を誘う香り野菜本来の甘さがパンを引き立てます。

紅玉リンゴの コンポテ

紅玉の特徴である活き活きとした酸味を楽しんでいただきたいから、控え目の砂糖とレモン果汁のみでさっと煮込みました。

ダークホースカボチャの ペースト アニスの香り

皮の黒さと見た目に反する強い甘みが名前の由来。バターでこっくりとした深みを出すとともに、アニスの爽やかな香りを添え軽さを演出。

フロマージュブランと フレッシュハーブ

フランスのフレッシュチーズに、ネギの仲間・旬のシプレットとミントを合わせました。繊細な風味なので、プレーンな味のパンに合います。



バゲット × フロマージュブランとフレッシュハーブ、 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 × 紅玉リンゴのコンポテ

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 × コンビーフと クリームチーズのディップ

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) × 野村農園 ポワローの ホイップバター

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 × ダークホースカボチャ 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。

スプレッドとパンの マリアーージュ

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。

特別な味 ～自家製スモークサーモン～

ライブレッドをおいしく食べる組み合わせとして、スモークサーモンが鉄板です。藤井シェフの得意料理であり、じっくりマリネしてからスモークし、完成までには3日を要します。

この組み合わせは、北欧と東欧が発祥で、この地の気候や食材に根ざした食文化から生まれ、保存性や栄養価を重視した生活スタイルが背景にあります。

ライブレッドの上に、スモークサーモンと付け合わせの野菜をのせて、口内調理してはいかがでしょう。ライブレッドは細挽きと粗挽きの2種類をご用意していますので、どうぞ食べ比べて下さい。シャルドネやソーヴィニオン・ブランなど、酸味がありフルーティーなワインやシャンパンともよく合いますので、お試しください。

