

# Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

ベーカリー便り

## Key Bread 誕生物語 「大麦高加水パン」編

レストランでお客様にジャーナルを配布することで、当店をより多くの方に知ってもらいたいと考えています。そこで、当店を代表する「大麦高加水パン」の魅力をお話いたします。私たちが自慢するのは、Farm to Meベーカリーで取り揃える40～50種類のパンの中から選ばれた5種類のKey Breadです。その中でも特に人気なのが、大麦高加水パンです。このパンはモチモチふわふわの食感で、口どけが良く、麦本来の香ばしさとほのかな甘さが特徴です。

大麦高加水パンは、当店の前身である『カーラ・アウレリア』時代に藤枝シェフが考案しました。生食パンが流行っていた当時、他店にはない独自の商品を作りたいという想いから生まれました。「やわらかいだけではない食感のバランスと、生地本来の美味しさが感じられる仕上がりを目指しました」と藤枝シェフ。

このパンは、2つの独自開発原料を使用しています。1つ目は、大麦を焙煎し、アルファ化の手前で止めた焙煎大麦粉(製品名:バケットヌーボー)です。この原料は栄養価が高く、特に吸水性に優れています。

2つ目は、「からだにやさしいお砂糖」という名前の特製砂糖です。これは種子島の自社農園で栽培されたさとうきびエキスを不使用し、血糖値の上昇を抑える



左)こねあがり直後の生地。水分の多さは、その粘りから一目瞭然。 上)分割や成形は一晩おいて、生地と水分をなじませてから、二人で手早く作業。



上・左)ベーカリーを代表する大麦高加水パン(プレーン)。やわらかいだけではない、もっちりとした食感と麦本来の味が魅力。 右)自宅で作れる「大麦高加水パン調理セット」も根強い人気。1階で販売。

効果がある低GI砂糖として開発されました。

これらの独自原料により、大麦高加水パンは通常のパンとは異なる特別な食感と味わいを実現しています。一般的なパンの加水率が70%程度であるのに対し、大麦高加水パンは123%という高い加水率を持ち、モチモチふわふわの食感と麦本来の香ばしさ、ほのかな甘さを楽しむことができます。

通常のパンは40～50分で生地が完成しますが、大麦高加水パンは2時間かけて生地を作り、一晩寝かせる時間を含めるとさらに時間がかかります。そうした手間暇をかけた製法が、当店でしか味わえない特別な食感を生み出しています。

多くのお客様からその場で美味しいと言ってもらい、レストランで召し上がったお客様が気に入ってお土産にも購入して下さることが、私たちにとっても嬉しい励みになります。和洋問わず様々な料理に合わせやすい味わいと、季節限定で伊予柑や栗などを練り込んだ商品も人気の理由です。

ECサイトでも冷凍保存可能な大麦高加水パンを販売していますので、ぜひお試しください。私たちが大切に作り上げたこのパンを通じて、多くの方々に当店の魅力を感じていただければ幸いです。



上)発酵後、粉をふるってオープンへ。人気商品のため、大麦高加水パンは朝一番に作業。 右)焼き上がりは生地内部の蒸気で表面がパンパン。赤ちゃんの頬っぺたのよう。



レストラン便り

## 桜といちごのディナーコース

レストランでは、桜&いちごディナーコースが期間限定¥5,910(税込¥6,500)で登場。提携する千葉県OBLADI strawberry farmから「はるうらら」「恋みのり」「スターナイト」をいただき\*、藤井シェフが品種ごとの持ち味を活かして全6品をお作りします(パン、ドリンク付き)。ひと皿ごとに春が薫る

さくらんぼ鶏もも肉のロティ  
いちごとポルト酒のソース

\* 生育状況等により品種や産地が変更となる場合がございます。



農家さんより本日のサラダと海老のソテー いちごのヴィネグレット



金沢港より桜鯛のポワレと旬菜 野村農園よりポワローの白ワインソース

## 毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

伊予柑の爽やかな香りとやさしい甘さで、紅茶とのマリアージュも抜群。前身「カーラ・アウレリア」時代からのファンの多い大麦高加水パン(伊予柑)を¥273(税込¥300)でご提供します。税込¥1,500以上お買い上げの方には、レストランで使えるドリンククーポンを進呈。



【開催日】3月17日(月)

※クーポンは翌営業日から利用可能。1枚につき2名様まで。



焼きたての美味しさを急速冷凍 ECサイトで冷凍パン販売中 <https://shop.farm-to-me.com/>

## ベーカリー営業時間 変更のお知らせ

夕方の帰宅時に少しでもお買い求めいただきやすくなるように、3月13日(木)からベーカリーの平日の営業時間が変わります。ディナーや朝食のパンをお求めに、ぜひご来店ください。 ※レストランの営業時間は変更ありません。

新営業時間 ※3月13日(木)より

月・木・金 9:00～18:30 土・日・祝 8:30～18:00

RECOMMEND

お得! お集りの機会に

【ディナー限定】パーティープラン  
飲み放題付 お一人様¥6,500(税込¥7,150)

- ベーカリーより焼きたてのキープレッド5種 ※おかわり自由 (バゲット、カンパーニュ、大麦高加水パン、ブリオッシュ、ライ麦パン)
- 自家製6種のスプレッド ●サーモンマリネとアボカドの冷菜
  - 産地直送旬の新鮮野菜のスペシャルサラダ
- シャルキュトリー3種盛り合わせ(自家製パテ・ド・カンパーニュ等)
- ミモレット、ブリー、ブルーチーズのフロマージュプレート
  - 森林鶏のヴァーブル さとうきび酢とキノコの温製
- 山形県産天豚豚のローストポークとソーセージ マスタードソース
  - 本日のデザート ●飲み放題ドリンク

プラス¥1,000で前菜「フォアグラのカナッペ」を一品追加  
 プラス¥2,000でローストポークを「米沢牛のローストビーフ」に変更  
 プラス¥500で飲み放題を30分延長

- ・ご利用は4名様から承ります。お席のご利用は最長3時間、21時まで。
- ・ご利用希望日の一週間前までにご予約ください。
- ・大皿でのシェアになります。料理内容は一部変わる場合があります。

夜も気軽にお立ち寄りください

【ディナー限定】パン飲みプレート  
¥2,000(税込¥2,200)

パテやスプレッド、チーズなど、パンにもお酒にも合うお料理をボリュームたっぷりに取り合わせました。パンはおかわり自由。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お楽しみいただけます。自家蒸留のラム酒、31種類のワインもご用意しております。



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

クリームチーズの  
ディップとデザート

塩味のあるクリームチーズと、すりおろしたローストアーモンドの香ばしさを、デザートの甘さの三重奏。3つを合わせてお召し上がりください。

熊本 中川さんより  
「はるか」のマーマレード

酸味穏やかで後味さっぱりな柑橘「はるか」は今が旬。加熱と砂糖を控え目にしてあるので、新鮮な爽やかさをお楽しみいただけます。

岩手県産  
鶏白レバーのムース

生クリームや卵と合わせて蒸した白レバーのムースの濃厚さを、ポルト酒で炊いたレーズンの酸味と甘みで軽やかに。

グラスフェッドバター  
桜と月の雫の塩

牧草だけを食べて育った牛のため、身体にもやさしいバターに、春が香る桜のフレークとミネラル豊富でまろやかな海塩をトッピング。

旬のニラと  
ポテトのサラダ

旬のニラの甘みと香りをお楽しみいただきたくて考案しました。隠し味にレモンを加えているので、キレのある後味です。

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。



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。はじめにパンだけを食べ、味と食感を楽しんで。



ブリオッシュ × 熊本 中川さんより  
「はるか」のマーマレード

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 × 鶏白レバーのムース

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) × クリームチーズの  
ディップとデザート

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 × 旬のニラと  
ポテトのサラダ

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。



もうひとつの美味しさ

スプレッドはパンだけではなく、お料理と合わせてお召し上がりいただくのもおすすめ。一押しはクリームチーズとスモークサーモン。風味の調和をお楽しみください。

特別な食材 ～ 奇跡の柑橘「はるか」～

熊本のみかん農家・中川さんは、シェフが懇意にしている生産者のひとりです。有明海を望む見晴らしのよい圃場で、様々な柑橘を栽培しています。味のよさに加えて、有機肥料を中心とした栽培法により、皮ごと用いる料理にも安心して使うことができるめ、お取り引きさせていただいています。「はるか」は日向夏の自然交雑実生から育成された品種です。生産量が少ないうえ、日向夏も突然変異から生まれた品種のため「奇跡の柑橘」と言われます。酸味は穏やかで、ハニーレモン風味と形容されるほど上品な甘さです。

