

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Me の楽しみ方

お店の味を支える 砂糖屋の手仕事

Farm to Meでは運営母体が砂糖メーカーであることを活かし、自社製の十種類以上の砂糖を、それぞれの特性に合わせて使い分けています。なかでも主力は、ミネラルを含んだ含蜜糖(がんみつとう)です。精製された白い砂糖はショ糖の結晶ですが、含蜜糖はさとうきびの蜜分を残しているため、甘さだけではない風味があります。イースト臭を抑えるマスキング効果や、パン生地をしっとりさせる保湿性、美しい焼き色を生み出すメイラード反応など、多岐にわたる機能性も持ち合わせます。含蜜糖には、黒砂糖や素焚糖(すだきとう)といった種類があります。

「当店のパン生地には、主に素焚糖を使っています。やさしい甘さとコクのバランスがよく、毎日食べていると、普通のパンでは物足りなく感じるというお客様もいらっしゃいます」と話すのはベーカリーの藤枝シェフ。素材本来の持ち味を最大限に引き出すように、砂糖の個性を活かしたい。そんな想いから、パンのフィリングも砂糖を使い分けながら、一つひとつ丁寧に手作りしています。

たとえば、あんこには、低GI食品である小豆に合わせて、GI値の低い『からだ



Farm to Me の砂糖のバリエーション(一例)
てんさいのお砂糖 からだにやさしいお砂糖 モラセスシュガー 加工黒砂糖 素焚糖

①奄美諸島産さとうきびを原料とし、ミネラルを閉じ込めるように焼き上げたやさしい甘さ。当店で最も多用する砂糖 ②ミネラル豊富な糖蜜と黒糖を配合。コクが深く、ポリフェノール感のある食材と好相性 ③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 ④種子島で自社栽培するさとうきびの濃縮液が決め手の低GI砂糖 ⑤青っぽい風味があるので果実などに合います

手仕事 サーモンのマリネ



左)スモークサーモンの仕込みのマリネで素焚糖を使用。素焚糖のもつミネラルのおかげで、白い砂糖よりも味がまとまりやすい 右)自家製ドレッシングには、種子島で自家栽培するさとうきびのお酢を使用

手仕事 さとうきび酢のドレッシング



にやさしいお砂糖』を使用。新作の「大麦高加水あんぱん」は、生地にも低GIの焙煎大麦粉を用い、油脂不使用のため、健康想いの仕上がりです。

ラムレーズンには円熟した風味を加えるため、コクのある加工黒砂糖と白ワインでレーズンを焼き、さらに自家栽培のさとうきびを原料としたラム酒に漬けています。黒砂糖とレーズンのポリフェノール感が合わさり、芳醇な果実味が口の中に広がります。生地に混ぜ込んでも、その存在感は際立っています。

レストランの仕込みでも砂糖は欠かせません。スモークサーモンは、素焚糖と塩で一日マリネしてから燻製します。砂糖は塩よりも浸透率が高いため、先に身に入り込み、その後ゆっくりと塩味がなじんでいくことでやわらかい味に仕上がります。「素焚糖はミネラルのおかげで、白い砂糖よりも全体の味がまとまります。マスタードソースなど、酸味を甘みで和らげたいときにもよく使っています」とは藤井シェフ。

砂糖を知り尽くしたシェフが、手間暇を惜しまずに作り上げるパンと料理の数々。ぜひ、Farm to Meならではの味わいをお楽しみください。

手仕事 芳醇なラムレーズン



ラムレーズン

漬け込みに使う加工黒砂糖もラム酒も自家製。レーズンに熟成味が出て、生地に負けない存在感

手仕事 季節のジャム



金柑と
クリームチーズの
デニッシュ

果物の爽やかさと好相性の、てんさいのお砂糖使用。深みを出したい場合は素焚糖で作ることも

手仕事 低GI食材のあんこ



大麦高加水
あんぱん

低GI食品の小豆に合わせ、低GIの砂糖で焼いています。小豆の風味を引き立てるために、甘さ控えめ

手仕事 キャラメル風味のカスタード



焦がし砂糖の
ほろにが
クリームパン

カスタードクリームも手作り。モラセスシュガーによるキャラメル風味のアレンジは砂糖屋ならではの

レストラン 便り

新モーニングで、充実した休日の始まりを

日曜限定のモーニングが、本格的なイングリッシュブレックファストのスタイルに一新しました。ワンプレートにフライドエッグやベーコン、ソーセージ、バイクドビーンズ、焼きトマト、パンなどがふんだんに盛り付けられ、農家直送の旬菜サラダやドリンクもついています。隅田川のうららかな流れを眺めながら、ボリュームもある色とりどりの味わいを、どうぞごゆっくりとお楽しみください。お食事後も、時間が許す限りのんびりとお過ごしいただきたいです。



English Breakfast

¥1,500(税込¥1,650)

パンとドリンクがセットになったキッズブレッド ¥455(税込¥500)もご用意しております。

[ご利用時間] 毎週日曜
8:30~10:30(L.O. 9:30)

ベーカリー 便り

大麦高加水パンに新作、イベントでも販売

ベーカリーの一番人気・大麦高加水パンに、あんぱんが仲間入り。通常の大麦高加水パンよりも発酵の時間を短めにし、むちっとした仕上げた生地であんこを薄く包みました。あんこは低GI食品の小豆のよさを活かすため、自社製の低GI砂糖で甘さ控えめに焼き上げています。生地の食感や香ばしさと、小豆の風味をしっかり感じるみずみずしいあんこのバランスをお楽しみいただきたいです。5月18日(日)に清澄白河で開催されるベイカーズマルシェでも販売します。ぜひご賞味ください。



【出店情報】

森下・清澄白河 ベイカーズマルシェ
5月18日(日) 13時~17時
高橋のらくろード商店街
東京都江東区高橋9

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

ラムレーズンの熟成した漬け汁を生地に混ぜ込んだラムレーズンブレッドを、パンの日限定で特別販売(1本¥556、税込¥600)。漬け汁のストックが出来たときにしか作れない限定パンで、味も香りも芳醇です。税込¥1,500以上ご購入でドリンククーポンを進呈。

【開催日】5月19日(月)



焼き立てを楽しめる冷凍パンセット
Online Shopで販売中
<https://shop.farm-to-me.com>

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ブレッド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 спре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
- シャルクトリー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
 - 森林鶏のヴァブール さとうきび酢とキノコの温製
- 山形県産天元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 спре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 спреッド



シチリア産 有機オリーブオイル

しらすと
 クリームチーズのディップ

旬の釜揚げしらすを、レモンピールと一緒にクリームチーズと合わせました。さっぱりとしたミルクィーさのなかに、しらすの旨みを感じます。

みかん工房中川さんより
 弓削瓢柑のマーマレード

弓削瓢柑は5月に花が咲き、翌年4月に収穫する珍しいみかん。おだやかな酸味と後味軽やかな甘さを活かしました。



バゲット × グラスフェッドホイップバター、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て、味と食感を楽しんで。



ブリオッシュ × 弓削瓢柑のマーマレード

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) × しらすと
 クリームチーズのディップ

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 × ひよこ豆のフムス

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。食べやすく栄養価が高い。当店を代表するパンの1つ。

グラスフェッドホイップバター
 山武の塩とピンクペッパー

牧草で育った乳牛の口どけのよいバターに、九十九里浜の海塩をトッピング。塩はミネラル豊富で、まろやかな味。

ひよこ豆のフムス

フムスは地中海沿岸や中東で親しまれるひよこ豆のペースト。スパイス類で調味しており、材料の全てが植物性なのに重層的な味わい。

米沢牛のパテ

牛の旨みが凝縮し、お酒にもよく合います。玉ねぎやにんにくなどと煮込んで作ります。イタリアンパセリの爽やかさがアクセント。

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。

спре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。

特別な味 ~ 最上鶏とフォアグラのバロティーヌ ~

ランチの選べる小皿料理では、生産者が手塩にかけた食材の真の美味しさや、シェフが多くの方に体験していただきたいと思う味を届けたく、特選メニューをご用意。今月は「最上鶏とフォアグラのバロティーヌ」で、プラス¥200でお召上がりいただけます。バロティーヌとは、鶏肉などで詰め物を包んで筒状にしたフランス料理です。白米で育てた最上鶏は歯ごたえが良く旨みのある肉質で、フォアグラの濃厚さと好バランス。食べ合わせもお楽しみいただける一皿です。

もうひとつの美味しさ



×

フォアグラはマーマレードやブリオッシュと相性抜群です。組み合わせ、新たな風味の調和をお楽しみください。

