

Farm to Me の楽しみ方

# 夏の体がよろこぶ さとうきびの恵みを楽しむ

Farm to Meの特色の一つは、自家栽培のさとうきびを原料とした調味料や素材を、料理やパンに活かしている点です。なぜ、さとうきびなのか？ その理由は、当店の運営母体である砂糖メーカー・大東製糖にあります。私たちは砂糖の起源となるさとうきびの可能性を追求し、種子島で栽培しています。丁寧に育てられたさとうきびからは、良質なお酢、蜜、そしてラム酒が生まれます。これらのさとうきび本来の豊かな味わいを、料理やパンを通して伝えたいと考えています。そこで今月は夏の体を潤す、食前や食中にぴったりのドリンクをご用意しましたので、ぜひご賞味ください。

イネ科の作物であるさとうきびは、1年から1年半をかけ3～4mもの高さに成長します。温暖な気候を好み、沖縄県や鹿児島県の南西諸島が主な産地。種子島は、その商業栽培の北限とされます。現在、Farm to Meが有する7ヘクタールほどのさとうきび畑では、青々としたさとうきびが1.5mほどの高さまで育っています。今後、空気が乾燥してショ糖分が高まる12月から春先にかけて収穫の最盛期を迎えます。

数ある品種の中でも主に栽培しているのは、高糖性の黒海道(くろかいどう)です。収穫したばかりの搾り汁は、まるでメロンのようなみずみずしい風味がします。さとう

レストラン 特製

食が進む おすすめ夏ドリンク

①さとうきび酢  
スパークリング  
(ノンアルコール)

②さとうきび酢の  
ミントスカッシュ  
(ノンアルコール)

アーキバス  
③ ARACABUZ モヒート

ドリンクの材料であるさとうきび酢、さとうきび蜜、ラム酒は1階ベーカリーで販売。ドリンクレシピを配布しているので、ご自宅でもお試しください。

きびは収穫後、ショ糖分が減少していくため、収穫から24時間以内に搾汁できる分だけを収穫。雑味の原因となる虫食いなどを、一つひとつ手作業で取り除いてから搾汁しています。この美味しい搾り汁から、お酢やラム酒などを製造しています。

さとうきび酢は、搾り汁に酵母菌を加えてアルコール発酵させた後、加水してアルコール度を低くし、さらに酢酸菌を加えてつくります。特徴は、甕(かめ)に移して行う静置発酵という伝統的な製法。空気に触れるのが表面だけのため、じっくりと発酵が進み、まろやかな旨味とコクが凝縮されたお酢が生まれます。

ラム酒は糖蜜を原料にしたものがほとんどですが、さとうきびの新鮮な搾り汁からつくる当店のラム酒は、製法上の分類で「アグリコールラム」と呼ばれ、その生産量は全世界でわずか5%程度と希少です。テロワール(土壌や気候が育む風味)が表現されやすいため、この製法を採用しています。当店のラム酒はブランド名をARACABUZ(アーキバス)といい、2024年のWORLD RUM AWARDSに続き、世界三大酒類品評会の一つであるIWSC2025でも金賞を獲得しました。

こうして生まれるさとうきびの恵みの数々。季節限定ドリンクでぜひ体感してください。

さとうきび酢の熟成庫。甕(かめ)でじっくりと静置熟成させると、まろやかになり、色合いも美しい飴色に。

Pick Up Item

## 旬のビーツを活かした特製ドレッシング

「食べる血液」と呼ばれるほど栄養豊富なビーツを活かした特製ドレッシングです。手軽に、美味しく摂ることができます。同じ根菜である自社製のてんさいのお砂糖と、種子島でつくるさとうきび酢(左記事)を合わせることで、ビーツ特有の土っぽい香りはなく、さっぱりとしながらも奥深い味わいに仕上げました。暑い季節にぴったりのこのドレッシングで、食卓に彩りをプラスしませんか？ サラダはもちろん、肉や魚にもよく合います。ベーカリーで販売していますので、ぜひお試しください。



ベーカリー便り

## 大麦高加水パンに夏の新作が仲間入り

ベーカリーの看板・もちもちふわふわの大麦高加水パンに、夏の新作2種が仲間入りしました。ドライパイナップルとタイ産マンゴーをたっぷり混ぜ込んだ「パイン&マンゴー」は、口いっぱいに広がるトロピカルな甘さと香りが魅力です。また、お子様から大人まで大人気の組み合わせ、「チョコバナナ」も新登場。たっぷりのチョコチップとドライバナナを練り込み、シンプルながらも飽きのこない美味しさに仕上げました。おやつにも朝食にもぴったりです。どちらも夏限定の味わいですので、ぜひお買い求めください。



今月のパンの日は「夏パンフェア」

お得にパンをお買い求めいただける毎月恒例の「パンの日」。今月は、藤枝シェフが手がける夏をテーマにした新作パンが特別価格で登場。塩パンや焼きカレーパン、爽やかなレモン風味のパンなど、夏にぴったりのラインナップです。税込¥1,500以上のご購入で、ドリンククーポン進呈。

【開催日】7月28日(月)

春先に植えたさとうきびは、7月上旬現在、約1.5mにまで成長。ショ糖を蓄えた冬の収穫期には、3mほどまでに育ちます。

## 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

● 本日のデセール ● 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

### シブレットと マスカルポーネ

あさつきのような見た目と香りが魅力の西洋野菜を、クリーミーなフレッシュチーズに合わせた一品。豊かな香りが食欲を誘います。

### 新しょうがシロップと りんごのピューレ

当店一階でも販売している特製シロップの生姜フレーバーがきいたキレのある爽快さと、紅玉りんごの酸味がマッチ。

### グラスフェッドホイップバター 月の雫の塩

牧草で育った乳牛の口どけのよいバターに、新潟県の景勝地・笹川流れて作るまろやかな海塩をトッピング。

### 枝豆の ディップ

枝豆の爽やかでこぼしような香りに夏を感じます。バターやベーコン、玉ねぎと一緒に粗びきにしており、コクもあります。

### 米沢牛のコンビーフと クリームチーズ

米沢牛の自家製コンビーフに、クリームチーズを練り込みました。牛の旨みの濃さと、チーズの酸味の好バランス。

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、食材の力を感じてください。

もうひとつの美味しさ



×



スプレッドは組み合わせて召し上がるのもおすすめ。一押しは「グラスフェッドホイップバター」と「枝豆のディップ」。新たな調和をお楽しみください。

## 特別な味 ～ シャルキュトリ盛り合わせ～

今月のランチに、特別なシャルキュトリ盛り合わせを追加200円でご用意しました。シャルキュトリとは、ハムやソーセージなどの食肉加工品のことです。「パテ・ド・カンパーニュ」は、パンがもっと美味しくなるようにと工夫を凝らした一品。庄内豚の肩ロースと、とろける脂の旨みの特徴の豚ネックに、岩手県産鶏レバーを合わせています。豚レバーを使ったものよりもクセがなく、パンの風味を感じられる上品な味わいです。「庄内鴨の燻製」は、山形県『三井農園』が独自の飼料とストレスフリーな環境で大切に育てた庄内鴨を使用。シェフが、その臭みのない上質な旨みを味わってほしいと特別に用意しました。この機会に、ランチを少し贅沢にアップグレードしてみませんか？



ハムは群馬の実力店、育風堂精肉店がつくるドイツハム「カイザーヤクトヴルスト」。