

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Meの楽しみ方

種子島の秋の恵み とれたての安納いもが主役

ねっとりとして滑らかな食感と、濃厚な甘さ。当店では毎年この時期、種子島特産の安納いもを活かした秋の新作がお目見えします。

当店は種子島にさとうきび農園を有し、さとうきび酢やラム酒などを生産する一方で、近隣の契約農家から安納いもを仕入れて自家熟成させています。収穫は9月から始まり、今年は12月にかけて70トン以上を仕入れ予定。自社農園に搬入した安納いもは、高温多湿の環境に2日間おいてキュアリング処理(収穫時にできた傷を治し、もちをよくする処理)をします。その後、熟成庫で最低でも18日間以上じっくりと寝かせ、甘みを引き出します。糖度と水分を何度も測定し熟成度を見極めて、最もよい状態になったものだけを材料に使用。とても手間暇がかかります。

そんな安納いもを活かした今年の新作のひとつめは、甘くフルーティーに仕上げた「デザートのような 安納いもドレッシング」です。熟成させた安納いもをじっくりと低温で加熱し、甘みを引き出した後、香ばしく焼き上げてペーストに。これに自家製のさとうきび酢とオレンジ果汁を合わせ、安納いもの甘みと酸味のバランス



デザートのような 安納いもドレッシング



安納いもの濃厚な甘さを、自家製のさとうきび酢とオレンジ果汁と合わせてバランスをとったフルーティーな味わい。サラダのほか、蒸し鶏や白身魚のカルパッチョ、お豆腐など、多くのお料理に合います。



自家熟成の安納いも。滑らかな口あたりと濃厚な甘さは、いも本来の品質と丁寧な熟成から生まれます。



左) 契約農家のひとつ、大脇農園。「かごしまの農林水産物認証制度」に沿って、安心・安全な美味しい安納いもを生産。 右) 熟成後に行っている選別の様子。ひとつひとつ状態やサイズをチェック。

を何度も試しながら、いろいろなお料理に合う甘く爽やかな風味に仕上げました。1階で販売しているほか、レストランのサラダに使用しているのでお味見ください。

次に紹介する新作は「大麦高加水パン 安納いも」です。こっくりとした甘さの安納いもあんを、当店1番人気の大麦高加水パンの生地で薄く包んで焼き上げました。通常の大麦高加水パンよりも発酵時間を短くしているため、生地はもちっとした食感。生地の香ばしさと安納いもの甘さが後を引く、ティータイムにもぴったりの味わいです。さとうきびのミネラルを含んだ素焚糖で深みを出した「安納いもパイ」や「安納いもあんバターパン」など、安納いもの新作パンを続々とご提供予定です。

レストランでは、今月のスープとしてやさしい味わいの「安納いものクリームスープ」をご用意しました。安納いもの素材がよいので、調理はあえてシンプルに。スープの底にピューレが沈んでいるので、混ぜていただくのはもちろん、そのままスプーンですくって濃厚な味わいを楽しんでいただくのもおすすめです。

種子島の恵みを活かした当店だけの味わいを、どうぞご堪能ください。

大麦高加水パン 安納いも



こっくりとした甘さの安納いもあんをたっぷりと包んでいます。おまんじゅうのようなコロんとした見た目、手土産にもおすすめ。

安納いものクリームスープ



自然の甘みと滑らかな口あたりの安納いものピューレが、クリーミーなスープと調和。パンとのマリージュもお楽しみください。

レストラン便り

さらに充実「泡ワインプラン」2名様でボトル1本付

お料理7品と、2名様につきフルボトル1本がついてくるスパークリングワインプランがさらに充実。料金はお一人様5,000円(税抜)のまま、選りすぐりの白&赤ワインもお選びいただけるようになりました。全10種類のワインリストの中からお好みの1本をお選びいただき、パンに合う料理と焼き立てパン、ワインとのマリージュをご堪能ください。



プラン詳細 ※ディナー限定

【料金】¥5,000(税抜) 【人数】2名様から
【飲み物】10種のワインから好みの1本を選択。4名様では2本、6名様では3本選択。
【料理】キープレッド5種(おかわり自由)、スプレッド6種、サラダ、スープ、料理3品(5品の中から選択)
【ご予約】左上の二次元コードから。



ベーカリー便り

「世田谷パンまつり2025」に出店します

年に一度のパンの祭典『世田谷パン祭り2025』にベーカリーが参加します。世田谷公園をメイン会場に、全国から200以上のベーカリーや関連ショップが集結します。どの店舗も毎年会場限定パンをご用意しており、当店では「りんごの大麦高加水パン」を販売予定(ほか大麦高加水パン各種をご用意)。ぜひご来場ください。



イベント概要

開催日: 11月1日(土)、11月2日(日)
会場: 世田谷公園 出店数: 200店以上
アクセス: 地下鉄「池尻大橋駅」「三軒茶屋駅」より徒歩十分
<https://setagaya-panmatsuri.com/>



今月の「パンの日」は、安納いもがテーマ

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」。今回は、旬の安納いもを活かした創作パン2種をセットで販売します。詳細は公式Instagramでお知らせしますので、お楽しみに。税込¥1,500以上のご購入のお客様には、レストランで使えるドリンククーポン進呈。

【開催日】10月20日(月)



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
- シャルクトリール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

ブルーチーズと
FtMラムレーズン

ゴルゴンゾーラに生クリームとミルクと合わせ、食べやすくマイルドに。金賞受賞の当店特製ラム酒に漬けたレーズンがアクセント。

ビーツ風味の
いちじくジャム

山形県産いちじくの上品な甘さと、ビーツの大地を感じる風味が調和。同じ根菜類のてんさいのお砂糖で、鮮度感を残し炊きました。

バターと
九十九里の塩

くちどけ良いバターに、九十九里浜の手作り海塩をトッピング。大粒の塩なのでしゃりとした食感が楽しく、味もマイルド。

庄内ポークのリエット
山椒の香り

脂の甘さと肉の旨みが凝縮した味わいながら、飛騨高山から特別に取り寄せた山椒の清冽な香りです。味は爽やか。

わんぱく農場さんの
たまごサラダとイクラ

旬の野菜やミネラル豊富な月山の伏流水を餌にし、自然本来の力で育てた鶏の卵をシンプルに調理。食材の持ち味をお楽しみください。

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ださい。

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 × バターと九十九里の塩、
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。はじめにパンだけ食べて、味と食感を楽しんで。



ブリオッシュ × ビーツ風味の
いちじくジャム

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 × 庄内ポークのリエット
山椒の香り

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。当店でつくったルパン種とサワー種の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) × ブルーチーズと
FtM ラムレーズン

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 × わんぱく農場さんの
たまごサラダとイクラ

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。



もうひとつの美味しさ

スプレッドはお料理と組み合わせでお召し上がりいただくのもおすすめ。一押しは「ブルーチーズ」と「ビーツ風味のいちじくジャム」。風味の調和をお楽しみください。

特別な食材 ~ マルヒラ川村水産の大穴子 ~

今月の特別な食材は、函館の「マルヒラ川村水産」から仕入れた大穴子です。身はふっくらとしており、上品な甘さがあります。二代目社長・川村淳也さんは、日本を代表するシェフたちから一目を置かれている魚の目利きです。「お金では買えない本当の美味しさを伝えたい」と、世界料理学会に参加し多くのシェフと情報交換を重ね、実際にレストランにも訪問して魚の使われ方を研究。当店シェフも川村さんの確かな目を信頼し、食材の持つ本当の美味しさをぜひ多くの方に知っていただきたいと、今月のおすすめ料理「大穴子のフリット(追加200円)」に取り入れました。ブリオッシュと合わせてフィッシュバーガーのように楽しむのもおすすめです。

