

Farm to Me  
JOURNAL

Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Meの楽しみ方

自家製素材による新調和  
すだきとう  
素焚糖シュトーレン

今や日本でもクリスマスの定番菓子として親しまれているシュトーレン。当店のシュトーレンは、ウィーン菓子の大家として知られる横浜「ノインシュプラーデン」の指簾(さしはた)シェフよりご指導いただいたレシピを基に、藤枝シェフが独自のアレンジを加え、毎年オリジナルの味を作り上げています。

今年お目見えするのは「素焚糖シュトーレン」です。さとうきび由来のミネラルを含む当店のオリジナル砂糖「素焚糖」を使用している点と、種子島で自ら育てたさとうきびを原料にした自家製ラム酒「ARCABUZ(アーキバス)」を用い、ドライフルーツのラム酒漬けを作っている点が大きな特徴です。砂糖やラム酒といった主要な素材から自家製を使用しているシュトーレンは、当店だけでしょう。

国産の強力粉と薄力粉に対し50%のバターを練り込んだ生地は、バターの豊かな風味とコクを持ちながらも、自家製ラム酒に漬け込んだドライフルーツの華やかな香りとフルーティーさのおかげで、後味は軽やかです。

生地の表面にふるった素焚糖は、一般的な粉糖のように強い甘さではなく、や



左上)奄美諸島産のさとうきびを原料とした素焚糖。当店を運営する大東製糖の看板商品として発売から22年を超える。 左中・左下・右)さとうきび栽培から手がける自家蒸留のラム酒・ARCABUZでラム酒漬けを製造。新鮮なさとうきびの青々とした香りと果実味が合わさり、生地と好バランス。

さしい甘さとコク、そして香ばしい蜜のような香りが特徴です。そのため、一口目から生地本来の風味を味わうことができ、一体感を生み出しています。藤枝シェフは「素焚糖はシュトーレンの生地と親和性のある風味なので、ぜひ活かしてみたいと思いました」と語ります。

自家製ラム酒「ARCABUZ」は、さとうきびの青々とした風味ときめ細やかな口当たりが特徴で、海外の酒類品評会であるWORLD RUM AWARDS2024とIWSC2025では金賞を受賞。店舗一階やオンラインショップでも販売しています。

このARCABUZを用いたラム酒漬けは、芳醇な味わいになるよう工夫を凝らしています。まず、レーズンを自家製の黒糖と白ワインで炊き、その後、ラム酒を加えてほかのドライフルーツと一緒に約3週間漬け込みます。この工程により、フルーツの酸味と黒糖のコク、ラム酒の爽やかな香りが調和したラム酒漬けが出来上がります。

素焚糖シュトーレンは11月中旬より店頭やオンラインショップで販売予定。ギフトもご用意しておりますので、ぜひご利用ください。



左)ティーブレンダーがセレクトした、シュトーレンによく合う紅茶がセットになったギフトも販売。 上)「多くの方にお試しいただきたいです」と話す藤枝シェフ。

レストラン便り

## 日曜モーニングのメニューが新しくなります

日曜日限定のモーニングのメニューが、11月16日(日)より新しくなります。English Breakfastに代り、おかわり自由の焼き立てパンやサラダ、ドリンクはそのままに「わんぱく卵とライブレッドのエッグベネディクト風(税抜¥1,500)」に変わります。旬の野菜やミネラル豊富な月山の伏流水を与え、自然本来の力で育てた庄内産の卵を、パルメザンチーズのクリーミーさとエストラゴンの爽やかさがきいたソースと合わせました。底にライブレッドを忍ばせているので、一緒にお召上がりください。ご予約は前日土曜日の18時から、右のQRコードより受け付けております。



ご予約

ベーカリー便り

## 「森下・清澄白河 ベイカーズマルシェ」に出店

「焼き菓子とパンが集まる日」をテーマにした第4回となる標記イベントが11月24日に、ベーカリーが出店します。森下・清澄白河界隈の店舗を中心に、ベーカリーや焼き菓子店が34店舗集結。まだ訪れたことのないお店の味に出会えたり、食べ比べができたりとパン好きにはたまらないイベントです。当店では各種「大麦高加水パン」を販売予定。ぜひご来場ください。



## イベント概要

開催日時:11月24日(月・祝日) 13:00~17:00

会場:江東区高橋商店街(東京都江東区高橋9)

<https://www.instagram.com/bakers.marche>

## 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」。今月は種子島で自家熟成させたねっとり甘い安納いもを、スイートポテト仕立てにしたパイとブリオッシュのセットを、特別価格で販売。税込¥1,500以上の購入のお客様には、レストランで使えるドリンククーポン進呈。

【開催日】11月17日(月)



## クリスマスディナー ご予約受付

レストランでは12月20日(土)および、23日(火)から25日(木)までの期間、クリスマス特別ディナーコースをご提供します。トリュフ、フォアグラ、キャビアといった厳選食材を取り入れ、メインには風味豊かな佐賀牛をご用意。デザートやドリンクも含まれ、お一人様一万円(税込)の充実した内容です。隅田川の夜景を一望できる幻想的な空間のなか、大切な方と心温まるひとときを。ご予約・詳細は上記QRコードの「レストラン予約」から。



## 忘年会・年末のお集りに おすすめプラン

お得！メイン料理の変更も可能

### 【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)

#### 料理例

●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

●森林鶏のヴァプール 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。

### 2名様につきフルボトル1本付き

### 【ディナー限定】 スパークリングワインプラン

お一人様 ¥5,000(税込¥5,500)

お料理7品に、2名様につきボトルワインが1本ついた大変お得なプランです。ソムリエが厳選したスパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン計10種類のなかから、お好みの1本をお選びください。

#### 料理例

●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 ●季節のスープ ●産地直送 旬菜サラダ

●5品から選べるお料理3品 ●フルボトルワイン

・ご利用は2名様から承ります。3名様でのご利用の場合は、グラスワイン1杯ずつとボトル1本付になります。



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

### さとうきび酢でつくる 自家製リコッタチーズ

店内仕込みなので、ミルクーかつとてもフレッシュ。水分との分離に用いる自家製さとうきび酢の香りがつき、爽やかさのアクセントに。

### 赤いフルーツの ミックスジャム

いちごやルバーブ、りんごなどを使用。それぞれの存在感が際立ちつつも、調和しています。華やかな香りと酸味をお楽しみください。

### 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。

### 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。

### 根セロリのピュレ 米沢のりんご

根セロリは西欧では一般的な球根状の野菜。セロリに似た香りがし、クセはなくマイルドです。りんごとの甘く爽やかな調和が魅力。



### 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。はじめにパンだけを食べて、味と食感を楽しんで。



### ブリオッシュ × 赤いフルーツの ミックスジャム

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パスツキ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 × コンビーフと クリームチーズ

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) × さとうきび酢でつくる 自家製リコッタチーズ

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 × 根セロリのピュレ 米沢のりんご

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。



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。



×

### もうひとつの美味しさ

スプレッドは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「リコッタチーズ」と「赤いフルーツのミックスジャム」。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。上品で甘いふっくらとした身を、ミックススパイスが引き立てます。

