

Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

種子島便り

冬の終わりに届く 純粹の香り

—自社農園のさとうきびから醸す、希少なラム「ARCABUZ」(アーキバス)の季節。

カレンダーをめくる手が少し軽くなる2月。種子島のさとうきび畑は、一年でもっとも静かな成熟のときを迎えています。冷たい海風にさらされることで、茎の奥深くに澄んだ甘みを凝縮させるさとうきび。今年も2月11日、その恵みをていねいに抽出するラム酒の蒸留が始まりました。

—世界でわずか3%。「アグリコール」という美学。

種子島の自社農園8ヘクタールで土づくりから携わり育てたさとうきびから生まれる希少なラム酒「ARCABUZ」。毎年2月、冷たい海風にさらされ茎の奥深くに澄んだ甘みを凝縮させたさとうきびの蒸留が始まります。

私たちが追求するのは、世界生産量のわずか3%という「アグリコール・ラム」の製法です。一般的なラムが糖蜜(モラセス)を原料とするのに対し、アグリコールは搾りたてのさとうきび果汁そのものを発酵・蒸留。糖蜜由来の甘さではなく、植物の生命力と土地の個性(テロワー

自社農園の様子



私たちの農園は種子島に8ヘクタール。土づくりから携わったさとうきびを収穫後24時間以内に搾り、添加物を一切使わずに蒸留します。大地のエネルギーをそのままボトルへ。シンプルであることが、この製法の誠実さです。



種子島の風景

アルコール度数は55~60度。数字だけを見れば、力強い印象を受けるかもしれません。しかし純粹に蒸留されたこのラムは、不思議なほどなめらかに喉を通ります。雑味がないということは、刺激もないということ。高純度ゆえの、やわらかさです。

ル)をグラスに宿すことを目指しています。

収穫後24時間以内の搾汁、添加物を一切使わない蒸留という徹底したこだわりは、国際的にも高く評価され、添加物なしで蒸留します。

—世界が認めた、一滴の純度

権威あるスピリッツ品評会「IWSC」金賞、「World Rum Awards」金賞およびボトルデザイン部門最高賞をダブル受賞しました。

ボトルデザインはフェラーリやマセラティを手がけた奥山清行氏によるもので、ラベルなしの透明感あるデザインが特徴。装飾を排したその佇まいは、余分なものを加えない私たちのラム造りの姿勢と呼応しています。アルコール度数55-60度でありながら、純粹に蒸留されたこのラムは驚くほどなめらかで、高純度ゆえのやわらかさを持ちます。

蒸留後半年のホワイトラム(Blanc)は青くフレッシュな香り、3年以上樽熟成のゴールドラム(Gold)はバニラのような穏やかな甘みが特徴です。

—香りが「ひらく」瞬間を、自分のために。

おすすめの飲み方は、まずストレートで一口、次に炭酸水を数滴加えて香りが「ひらく」瞬間を感じた後、1:1のソーダ割りから炭酸の比率を調整してお好みのバランスを探してください。

レストランではモヒート、ラムコークなど多彩なカクテルを、ベーカリーでは同じ農園のお砂糖とラムが響き合う「ラム・レーズン」のパンをご提供。素材の論理と自然の情緒の調和こそが、Farm to Meの変わらない姿勢です。



ARCABUZ ゴールドラム



ARCABUZ ホワイトラム

左)アメリカンホワイトオーク樽で3年以上熟成。樽との対話を重ねた液体は、バニラを思わせる穏やかな甘みと余韻を纏います。
上)蒸留後、半年ほどタンクで静置した透明な液体。グラスに注ぐと、さとうきび畑を吹き抜ける風のような、青くフレッシュな香りが広がります。

レストラン便り

春のメニュー はじまります

今月のおすすめは、自家製スモークサーモンとライ麦ブレッドのマリアージュです。使用するのは、青森産サーモンを丁寧に燻製した厚切りのスモークサーモン。脂の乗った旨みと、燻しの香りが重なり合う、素材の力をそのまま感じていただける一品です。これに合わせるのが、北海道産ライ麦を100%使用し、サワー種だけで発酵させた当店のライブレッド。小麦パンとは異なるざっくりとした食感と、キリッとした酸味が、スモークサーモンの豊かな脂をずっと受け止め、互いの味わいを引き立て合います。スモークサーモンとライ麦パンの組み合わせは、北欧やドイツでは食卓の定番として長く親しまれてきました。Farm to Meらしい素材と丁寧さで、ぜひ味わってみてください。



春のランチメニュー

ベーカリー便り

春の訪れを、パンで感じて いただける季節がやってきました

今月は4種の桜パンが登場します。プリオッシュ生地と桜風味のビスケット生地をのせた「桜メロンパン」250円(税抜)、ふわふわのドーナツ生地と桜あんを包み、桜風味のホイップクリームをたっぷり忍ばせた「桜あんホイップドーナツ」300円(税抜)、サクサクのコロネ生地と桜ホイップと自家製カスタードを合わせた「桜クリームコロネ」340円(税抜)、そして素焼糖の食パン生地に桜あんと有塩バターをサンドした「桜あんバター」280円(税抜)。それぞれ異なる生地と食感で、今年の春をそっとお届けします。



「※ 本誌掲載価格は全て税抜価格です」

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

今月の「パンの日」は、安納いもあんブレッドをご用意します。種子島の自社農園で育てた安納いもを餡にして、Farm to Me食パンのしっとりとした生地に巻き込んだ一品。自然な甘みとほくほくとした風味で、ほっとする味わいをお届けします。450円(税抜)でご提供。税込み1,500円以上ご購入の方には、レストランのクーポン券を進呈。



【開催日】3月16日(月)

お集まりや歓送迎会に おすすめプラン

【ディナー限定】パーティープラン

飲み放題付 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、ライブレッド)
- 今月のおすすめスプレッド ●季節野菜のクリームスープ
- 農家さんより届いた新鮮野菜のサラダ
- 自家製パテ、育風堂さんのハムと3種チーズの盛り合わせ
- メカジキのハーブソテーと赤海老 アサリのトマトソース
- 庄内ポークのロースト ジャがいものピュレ、マスタード風味
- 本日のおまかせデザートとカフェ
- 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「佐賀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

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、ライブレッド)
- 今月のおすすめスプレッド ●季節のスープ
- 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

今月のスプレッド



シチリア産 有機オリーブオイル

佐渡の干し柿と クリームチーズ

甜菜糖シロップでやわらかく仕上げた佐渡の干し柿を、クリームチーズと合わせました。デザートを思わせる濃厚な甘みと酸味が溶け合います。

八ヶ岳より ルバーブジャム

長野県八ヶ岳のルバーブを保存料・着色料なしで仕上げたジャム。煮込み時間を抑え、鮮やかな色とフレッシュな酸味をそのまま閉じ込めました。

ツナの 〈トンナートソース〉

なめらかなツナにケッパーの塩気と酸味を加えた、イタリア生まれのソース。パンにのせるだけで食卓がぐっと華やぎます。

グラスフェッドバターと 桜塩

牧草育ちの乳牛のバターに、塩漬けの桜を乾燥させた手作り桜塩をトッピング。しゃりとした食感とほのかな桜の香りが春らしい一品。

種子島の安納いもと 白ゴマのフムス

自社農園の安納いもを使って仕上げたフムス。ひよこ豆とは異なる自然な甘みと、白ゴマの香ばしさがやさしく溶け合います。



バゲット × グラスフェッドバターと 桜塩

国産小麦粉を当店でブレンドした特別配合。皮はパリッと、中はむっちりとした食感のバゲットに、手作りの桜塩バターをたっぷり。塩のしゃりとした歯ざわりとほのかな桜の香りが引き立ちます。



ブリオッシュ × 八ヶ岳より ルバーブジャム

発酵バターと卵をふんだんに使ったブリオッシュのとろりとした甘みに、フレッシュな酸味のルバーブジャムが絶妙に溶け合います。ケーキのような贅沢な組み合わせをお楽しみください。



カンパーニュ × 佐渡の干し柿と クリームチーズ

マイルドな酸味のカンパーニュに、甜菜糖シロップでやわらかく仕上げた干し柿とクリームチーズを合わせました。デザートを思わせる濃厚な甘みとコクが重なり、ワインにも合う大人の味わいです。



ライブレッド(粗びき) × ツナの 〈トンナートソース〉

ざっくりとした食感と酸味のあるライ麦ブレッドに、イタリア生まれのトンナートソースが好相性。ケッパーの塩気が全体を引き締め、ドイツパンを美味しく食べるマリアーージュです。



大麦高加水パン × 種子島の安納いもと 白ゴマのフムス

モチモチ食感の高加水パンに、安納いもの自然な甘みとゴマの香ばしさが溶け合うフムスを合わせて。シンプルな素材どうしが重なり、やさしくほっとする味わいです。

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「干し柿とクリームチーズ」と「ルバーブジャム」。風味の調和をお楽しみください。

特別な食材 ～静岡県吉田町・桑高農園の野菜～

今月 Farm to Me が頼るのは、静岡県吉田町・桑高農園の野菜です。大井川の清冽な伏流水を直接引いた水はけの良い農地で、オーナーの桑高史之さんは年間約 70 種類もの野菜を丁寧に育てています。もともと IT エンジニアだった桑高さんが農業の道を選んだのは、ヨーロッパで修行した料理人たちが「作りたい料理に必要な野菜が日本で手に入らない」と嘆いていた声がかきつけた。その言葉が、農園の方向性をかたちづりました。今月はその春キャベツを鮮魚のオープン焼きに添えています。サニーレタスも現在使用中。これから旬を迎える新玉ねぎも、順次登場します。



本日鮮魚のオープン焼きと静岡桑高さんの春キャベツ、あさりのトマトスープ仕立て