

# Farm to Me JOURNAL



Online Shop



レストラン予約



Instagram

スタッフ出張記

## 畑から食卓へ つながりを訪ねて

ソムリエ・商品開発担当 二本松伸哉

はじめまして。Farm to Meでソムリエと商品開発を担当しております、二本松伸哉と申します。入店して2年が経ち、日々レストランのホールに立ちながら、パンに合うワインのご提案なども行っています。

### 原点は、現場にありました

Farm to Meは、食材の生まれる現場を知ることが大切になっています。生産者の顔が見える料理をお届けするためには、スタッフ自身が現場を訪ね、土地の空気を吸い、生産者と言葉を交わすことが欠かせない——それが当店の理念の根幹にあります。日々の忙しさの中でその大切なことが後回しになっていたことを正直に反省しつつ、今回改めて種子島へ泊2日の現場視察に出かけてまいりました。

### プロペラ機で30分、別の世界へ

鹿児島空港からプロペラ機でわずか30分。けれども降り立った瞬間、そこは明らかに別の世界でした。3月とは思えない強い日差し、ヤシの木が点在する風景、信号のほとんどない静かな一本道。道沿いには自生のさとうきびが青々と茂り、ワインの産地を訪ねることが好きな私には、「テロワール」という言葉が自然と浮かんでくるような場所でした。



ARCABUZ ラム工場

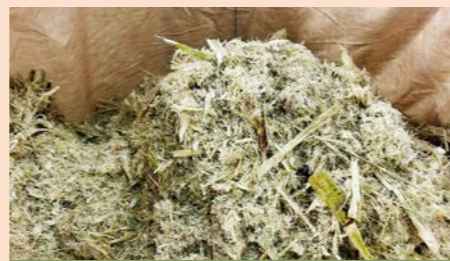
左)土づくりから蒸留まで一貫して手がける大東製糖の蒸留所。種子島から日本のラム酒文化が生まれています。右)蒸留されたARCABUZが静かに時を重ねる熟成庫。樽の中でゆっくりと、味わいが深まっています。



ラム酒の熟成庫



種子島 さとうきび畑



搾汁後のバガス



バガスは寝床、葉はエサに

左)絞り終えたバガスは近隣牧場へ無償で提供。牛の寝床として使われ、島の循環を支えています。右)バガスを食べた黒毛和牛、梶谷牛。出産を経験した経産牛を丁寧に肥育した、滋味深い一頭です。

### あの香りだ、と思いました

大東製糖の農園に足を踏み入れ、刈り取ったばかりのさとうきびの香りをかいた瞬間、思わず声が出てしまいました。それは、自社ラム酒・ARCABUZ(アーキバス)の香りそのものだったからです。品種の選定から収穫、蒸留まですべてを一貫して手がけ、瓶詰めも選別もすべて手作業。「農業をしている会社なのだ」と、頭ではなく体で理解できた瞬間でした。

### 捨てるものが、何もない

農園では、搾汁後に出るバガス(繊維質の搾りかす)やセピ(葉)を、同じ地域の和牛農家に無償で提供しています。そのバガスを食べた黒毛和牛が、梶谷牛です。経産牛を丁寧に肥育したきめ細かい赤身が特徴で、今後Farm to Meのメイン食材として迎える予定です。捨てるものを出さず、地域全体で循環する——Farm to Meが大切にしている考え方が、種子島ではすでに着実に動いていました。

### 砂浜で、袋を持って

最終日には、当社が主催する一般社団法人クローバースマイルズアクトのビーチクリーンアップに参加しました。海流に運ばれた海外からのごみが、美しい砂浜に積み重なっています。袋を手に一つひとつ拾いながら、こういう地道な時間のことを、いつかお客様にも感じていただけたらと思いました。

### この景色を、料理に込めて

食卓の一皿は、こういう場所から生まれています。その事実を自分の足で確かめることが、皆様に料理をお届けする私たちにとって、いちばん大切な仕事なのだと感じて帰ってまいりました。



種子島の海

左)種子島の澄んだ海。その美しさを守るために、私たちにできることを考えながら砂浜に立ちました。右)海流に運ばれた漂着ごみを、一つひとつ拾い集める。地道なこの時間が、海と食をつなぐと信じています。



ビーチクリーンアップ

レストラン便り

## モーニングが 新しくなりました

Farm to Meのモーニングが、新しいスタイルに生まれ変わりました。主役は、わんぱく卵のキッシュ。野菜の甘みをやさしく閉じ込めたキャロットラペとともに、フランスの朝食を思わせるフレンチスタイルでお楽しみいただけます。ヨーロッパの食卓を知る方には、きっと懐かしく、そして心地よい朝をお届けできていると思っています。テーブルには季節のフルーツと自家製ヨーグルトもご用意しています。種子島産のきび蜜や素焚糖をお好みで添えて、素材そのものの甘さをお楽しみください。日曜日のサンデーモーニングは、ゆっくりとお過ごしいただくために、予約制・1回転でご案内しています。時間を気にせず、朝のひとときを存分にお楽しみください。ご予約は前日土曜日の18時より、トレタにて承っております。



French-style breakfast

ベーカリー便り

## 特製カスタードクリーム、おすすめですよ

那須の御用卵、北海道産の濃厚な牛乳、そして当社のモラセスシュガー。この3つの素材を丁寧に炊き上げた、店内仕込みの特製カスタードクリームが登場しました。モラセスシュガーならではの深いコクとほのかなビター感が、なめらかなカスタードの中にやさしく溶け込んでいます。2階で毎日手づくりしているこのカスタードは、あんこやジャムと同じ製造設備で、ひとつひとつ丁寧に仕込んでいます。素材の力をそのまま味わえる、Farm to Meらしい一品です。ぜひ一度お試しください。



## 毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

今月のパンの日は、5月18日(月)。登場するのは「レザンノア」です。黒蜜を加えたブラン生地、自家製ラムレーズンとクルミをたっぷり練り込んだハード系のパン。噛むほどに黒蜜の甘み、ラムレーズンの芳醇な香り、クルミの香ばしさが重なる、ワインにも合う限定の一本です。税抜320円。数に限りがございますので、お早めどうぞ。

【開催日】5月18日(月)



# お集まりや歓送迎会に 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 じゃがいものピュレ、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

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  
 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

### 河北町のラフランスピュレとモラセスシュガー

山形県河北町産のラフランスをピュレに。キャラメルのような深みのあるFarm to Me特製モラセスシュガーを合わせ、お好みの甘さに調整しながらお楽しみください。

### 胡瓜とディルのヨーグルトソース

すりおろした胡瓜としぼり汁にライムジュースを合わせ、水切りヨーグルトに重ねました。ディルの清々しい香りが引き立つ、さわやかな一品です。

### エスニック風マヨネーズとソーセージ

タイのシラチャーソースを合わせたスパイシーなマヨネーズに、天元豚のソーセージを添えて。異国の風味が食欲を刺激します。

### グラスフェッドバターと実山椒塩

今が旬の実山椒を、牧草で育った乳牛のバターと合わせました。爽やかな痺れと塩気が、パンの風味を引き立てます。

### 燻製ホイップクリームとローストピーナッツ

店内で丁寧に燻製にしたクリームをホイップクリームに。相性抜群のローストピーナッツと合わせた、香ばしくやさしい甘みのスプレッドです。

おすすめのお組み合わせをご紹介します。自分好みもお試しくください。

# 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 × グラスフェッドバターと実山椒塩

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 × 河北町のラフランスピュレとモラセスシュガー

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 × 胡瓜とディルのヨーグルトソース

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) × 燻製ホイップクリームとローストピーナッツ

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 × エスニック風マヨネーズとソーセージ

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。

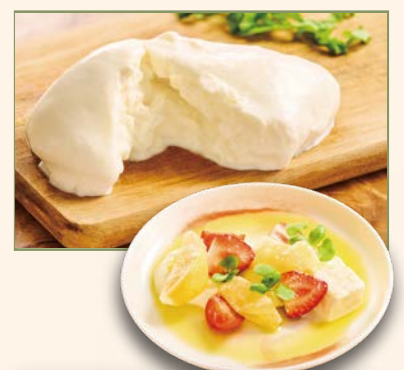


### もうひとつの美味しさ

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「サーモンの燻製」と「胡瓜とディルのヨーグルトソース」。風味の調和をお楽しみください。

## 特別な食材 ～酪恵舎のモッツァレラ～

北海道・標津町の酪恵舎は、自らの牧場で育てた牛のミルクだけを使い、チーズをつくり続けている生産者です。山村シェフが以前から信頼を寄せてきたこのモッツァレラは、フレッシュで透明感のある味わいが特徴。余分なものを加えず、ミルク本来の甘みと旨みをそのままに仕上げられています。産地から届いたばかりの状態でお出しできるのも、生産者と直接つながるFarm to Meならではのことだと思っています。その瑞々しさを、ぜひそのままお楽しみください。



北海道 酪恵舎さんのミルクモッツァレラと中川さんの引割刺身、苺、トマトのカプレーゼ