

Farm to Me
JOURNAL

Online Shop



レストラン予約



Instagram

Farm to Meの楽しみ方

安納いもの季節が
やってきました

今年も種子島から、安納いものが届く季節になりました。

安納いものは、さつまいものブランドのひとつで、種子島北部・西之表市の安納地区を由来とする品種です。「蜜いも」と呼ばれるほどの濃厚な甘さと、ねっとりとした独特の食感が特徴で、さつまいもの中でも別格の存在として知られています。

— 安納いもの危機と、私たちの想い —

実は今、安納いものは深刻な危機に直面しています。

連作障害である“基腐れ病”の影響で生産量を大きく減らしており、ベテランの農家さんでさえ作付けを諦めて他の作物に転換するケースが増えています。発症すると収穫前に芋が腐ってしまい、収量が最大で1/5まで激減することもあります。

このままでは、せっかく種子島に定着した安納いものが消えてしまうかもしれない—そんな危機感を、私たちは強く抱いています。

種子島にさとうきび農園を持つ者として、安納いものをなんとしてでも応援したい。その想いが、私たちがこだわりを持って安納いものを扱い続ける理由のひとつです。

— 種子島から、丁寧に —

Farm to Meでは、種子島の近隣契約農家から安納いものを仕入れて、自家熟成しています。収穫後、高温多湿の環境下で2日間のキュアリング（治癒処理）を行い、その後18日以上、熟成庫でじっくりと寝かせます。

畑で収穫したばかりの安納いもの糖度はおよそ7度。

それを当社の保管庫で約1か月熟成させることで、糖度は15度まで高まります。

さらに、アミラーゼ反応を最大限に引き出すため、80度以下の温度で1時間以上かけてゆっくりと温める—これが、Farm to Meの安納いものに対するこだわりです。糖度と水分をきちんと測定し、状態の良いものだけを材料に使用しています。



今年も種子島から安納いものが届きました

— ベーカリーで、レストランで —

ベーカリーでは、安納いもの甘さをそのまま閉じ込めた『安納いものパイ』と、安納いもあんを使用した『安納いもフランス』をご用意しています。

レストランでは、10月のスープとして安納いものポタージュが登場します。

サラダには、まるでデザートのようなフルーティーな味わいの安納いもドレッシングをご使用いただけます。このドレッシングは種子島産さとうきびから造ったさとうきび酢を合わせたており、豚肉や白身魚との相性も抜群です。

1Fショップおよび大東製糖のECサイトでもお買い求めいただけます。



安納いもとさとうきび酢を合わせたドレッシング



10月のスープは、安納いものポタージュ



安納いもあんたっぷり、安納いもフランス



安納いもの甘さを閉じ込めた、安納いもフランス

— 今年は青果も販売します —

今年は初めての試みとして、安納いもの青果（生のいも）もご用意します。ご家庭で調理しやすいよう、小ぶりなSサイズを販売します。おすすめの食べ方は、ウェットティッシュに水を含ませて芋を包み、さらにアルミホイルで包んでオーブンへ。なるべく低い温度で約1時間焼くことで、安納いも独特のねっとりとした甘さが最大限に引き出されます。種子島の風土が育んだ味を、ぜひご自宅の食卓でもお楽しみください。

レストラン便り

新しくなった日曜モーニングは、
『梶屋牛のハンバーグとわんぱく卵の半熟卵』

梶屋牛は、種子島にある当社のさとうきび農園で生まれるバガス（さとうきびの葉）をエサに育った牛です。廃棄されるものが命を育て、食卓へと還ってくる—Farm to Meが大事にしている“循環”が形になっています。

これまでと通り、おかわりパンやサラダ、ドリンクもお楽しみいただけます。



梶屋牛のハンバーグでパンもすすみます

ベーカリー便り

茨城県産の栗をつかった2種のベーカリー
『和栗のモンブラン』と『和栗のパイ』

10月は、製造責任者・藤枝の地元でもある茨城県産の栗を使った2品が登場。『和栗のモンブラン』は、サクサクのクロワッサン生地にアーモンドクリームをのせて焼き上げ、ベルギーチョコのホイップクリームと和栗のペーストを重ね、茨城県産の渋皮付き栗の甘露煮を一粒あしらいました。

『和栗のパイ』は、サクサクのパイ生地で、洋酒を効かせた和栗のペーストと渋皮付き栗の甘露煮を一粒包んで焼き上げた一品。芥子の実がアクセントとなり、栗の風味をより深く感じていただけます。



秋の味覚が続々と店頭に並び始めます

毎月第三月曜日 お得な「パンの日」

～ショコラマロンブレッド～

今月は、秋らしい『ショコラマロンブレッド』500円（税込540円）をご用意します。

Farm to Meの食パン生地に、クーベルチュールチョコレートと天津甘栗を練り込んだ秋の食パンです。クーベルチュールならではの濃厚なカカオの風味と、ほっくりとした甘栗の甘みが、ふんわりしっとりとした生地の中にやさしく溶け込んでいます。

そのままでも、トーストでもおいしくお楽しみいただけます。秋の味覚をぎゅっと詰め込んだ一品を、ぜひご賞味ください。

【開催日】10月19日(月)



お集まりや歓送迎会に おすすめプラン

旬のおいしさをお楽しみください

Chef's Recommended Dinner

お一人様¥8,000(税込¥8,800)

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
- 自家製スモークサーモンとフランス産キャビア 最上鶏とフォアグラのバロティーヌ
- 函館川村さんより 大穴子のフリット スパイス風味
- 北海道より黒ソイと北海ホタテのポワレ ヴェルモットクリームソース
- 中山牧場より佐賀牛のポワレ 自社農園安納いもの塩釜焼き
- 本日のおまかせデザートとカフェ

料理とパンのマリアージュをお楽しみください

Dinner Full Course

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
- 季節のスープ
- 自家製スモークサーモンとパテドカンパーニュ、
井上農場さんのジューシー小松菜盛り合わせ
- 函館より大穴子のフリットと北海ホタテのポワレ スパイス風味
- 三井農場さんより 庄内鴨のローストとプロシュット
- 種子島より安納いもの塩釜焼き マスタードソース
- 本日のおまかせデザートとカフェ



今月のスプレッド



シチリア産 有機オリーブオイル

シナモンと黒胡椒香る クリームチーズ

シナモンを練り込み、黒胡椒を効かせたクリームチーズ。甘みとスパイスの緊張感が、パンの風味を引き立てます。

赤ワイン風味の いちじくピュレ

てんさい糖と赤ワインだけでいちじくをコンポートに。スパイスを加えず、素材本来の甘みと果実感を大切にしました。シナモンのクリームチーズと合わせてどうぞ。

スモークサーモンの リエット

サーモンの尾の身をすり身にし、マヨネーズとクリームで仕上げたリエット。フェネルとの相性が良く、グラスフェッドバターとフェネル塩と合わせてお楽しみください

グラスフェッドバターと フェネル塩

牧草で育った乳牛のバターに、フェネルシードを合わせた自家製フェネル塩をのせて。爽やかな香りが広がります。

かぼちゃと 練りごまのフムス

かぼちゃと練りごまを合わせたフムス。中央にはかぼちゃの種から搾ったオイルをたらし、かぼちゃの種をのせて。香ばしくやさしい甘みの一品です。



バゲット



グラスフェッドバターと フェネル塩

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



赤ワイン風味の いちじくピュレ

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



シナモンと黒胡椒香る 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)



スモークサーモンの リエット

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



かぼちゃと 練りごまのフムス

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。食べやすくて栄養価が高い。当店を代表するパンの1つ。

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。



もうひとつの美味しさ

スプレッドは組み合わせてお召し上がりいただくのもおすすめ。一押しは「シナモンと黒胡椒香るクリームチーズ」と「赤ワイン風味のいちじくピュレ」風味の調和をお楽しみください。

特別な食材～長谷川農産の無農薬マッシュルーム

Farm to Meでは、静岡県長谷川農産が育てるマッシュルームを使用しています。長谷川農産は、オランダで学んだ技術をもとに、日本ではまだ珍しかった本格的なマッシュルーム栽培を始めた生産者です。温度や湿度を細やかに管理し、農薬に頼らず、きのこが健康やかに育つ環境そのものを丁寧につくっています。漂白をせず、マッシュルーム本来の色と香り、みずみずしい食感を大切にしているのも特徴のひとつ。新鮮なものは生でも味わえるほど、やさしい甘みとほのかな風味が広がります。「育てる環境まで、食材の一部」——そんな生産者の姿勢も含めて、ぜひ味わっていただきたい食材です。



長谷川農産さんの
無農薬マッシュルーム