

OUR CONCEPT: 農園から食卓へ

Farm to Table

Journal VOL.2

いつか、自分たちで育てたお野菜をお客様に提供したい— その目標に向かって、新たな一歩を踏み出します
Our goal is to provide our customers with self grown vegetables and strive to fulfil this dream someday.



新プロジェクト始動！

前回の「Farm to Table」では、マザームーンカフェの契約農家さんについてご紹介しました。それは、作り手の想いやこだわりをお客様に知っていただき、生産者とお客様の距離を近づけ、より安心安全な食をお届けするため。それと同時に、私たちは「いつか自分たちで育てたお野菜も、お店のお料理で使用し、お客様に提供したい」という夢を膨らませてきました。

キッチン飛び出して農園へ

それこそが、本当の意味での「Farm to Table (農園から食卓へ)」だと考え、その夢を実現させるため、自分たちの農園を持つ第一歩として、兵庫県神戸市西区の農家さんをお手伝いさせていただいています。まずはできることからコツコツと。カフェのキッチンを飛び出して、農園へ。私たちはこのプロジェクトを「GO to FARM」と名付け、本格的に動き出しました。

お料理と一緒に届けたいもの

農業に携わることは簡単じゃない。解っていたつもりでも、実際にやってみないと気づけないことがあります。それは作業の大変さだけでなく、農園の空気の美味しさ、外で汗をかく清々しさ、芽が出たときの喜び…。なにより、どんな食材もたくさんの手間暇がかかって、食卓に並ぶということを実感します。私たちは、そんな目に見えない大切なことをお料理と一緒に届けられたらと思っています。



「GO to FARM」プロジェクトのロゴマークができました！

今後は SNS でも随時情報を発信していく予定です。目印はこの「GO to FARM」のロゴマーク。是非、チェックしてみてください。いつか皆様を私たちの農園へお連れできたら...!

FOLLOW US!

Instagram: mothermooncafe_official, #mothermooncafe



Koshi Carrot soup

Farm to Table menu/ 【季節限定】 淡路産人参の冷製スープ

野菜の美味しさが引き立つ夏のおすすめメニューは、人参の冷製スープ。ひんやりとした喉ごしが暑い季節に嬉しい一品です。淡路島で元気に育った人参の優しい甘さに、クミンとガラムマサラがアクセント。

※仕入れの都合等により、内容は変更となる場合があります。



mmc スタッフの 農業体験記 Vol.2

「Farm」から「Table」へ 歩む道の60

自分たちのお店で使うトマトとナスを育てることにりましたが、それが思った以上に大変。炎天下の中、朝から水撒きをしたり雑草を抜いたり、それでもいいつつかの苗は早い段階で枯れてしまっていました。そんな中で、生い茂る緑の中に一つ、赤いトマトの実がなっているのを見つけた時は、とても感動しました。

そして感じたのは、食べたい野菜が食べたいだけ十分にあることは決して当たり前なことではない、ということ。 「are」から「Table」に届くまでに、いくつの壁があるんだらうか、と。価格が高騰したときも、その背景を考えず「野菜高いな」と思うことがありましたが、これだけ人の手がかかっているのです。高くても当たり前だと今は思っています。このプロジェクトを通して、あらためて農業を身近に「自分ごと」として捉えられるようになった気がします。

私は普段、本社の企画制作部でお仕事をしています。農家の方への感謝とリスペクトの気持ちをお客様に伝えることはできないけれど、メニューや SNS を通じて発信していきたいと思えます。いつか皆様に届くお野菜、収穫の喜びを分かち合えることができるのを目標に...! (written by CHINA)



Why So Delicious? #2

ANGEL FOOD CARAMEL CAKE

No.1 デザート！エンゼルフードキャラメルケーキ 美味しさの秘密

フワモチの軽い食感で、ペロリと食べられる魅惑のケーキ。 MMC 不動の No.1 人気デザートの美味しさの秘密とは・・・？



SO YUMMY!



▲ちょっと珍しい(?)ホールのエンゼル。

01 卵白のみを使用した白いスポンジ = 天使の食べもの

エンゼルフードケーキはアメリカで生まれ、シフォンケーキの発想の元になったと言われていて、「Angel food= 天使の食べもの」という名前の由来は、焼き型が天使の輪っかのようなことや、卵白のみを使用した真っ白な見た目が天使を連想させること、また「天使が食べてもまだ飛べるくらい軽いから」など諸説あります。シンプルなレシピのケーキですが、マザームーンカフェでは、しっかりと泡だてたメレンゲに加える粉類を最小限の配合にとどめ、理想的なフワモチ食感と口溶けにこだわりました。卵黄もバターも使用していないので、一般的なスポンジケーキよりもカロリーは控えめ。

02 低脂肪クリームと自家製キャラメルソースの計算されたバランス

そこに、あえて脂肪分の少ない生クリームを合わせ、スツと溶けるような軽やかな当たりを実現しています。そして仕上げはキャラメルソース。きれいな琥珀色が見た目にも彩りを与えます。こちらもマザームーンカフェ自家製で、一般的なキャラメルソースよりもほろ苦く、ほんのり塩気が効いているのがポイントです。フワモチのスポンジ、軽いクリーム、ほろ苦いソース。計算されたこの3つの要素が三位一体となって、飽きのこない絶妙な味わいを生み出しているのです。これが、ボリュームーな見た目に反して案外ペロリと食べられてしまう美味しさの秘密です！

【季節限定】

今季の限定フレーバーはレモンポピーシードのエンゼル。レモンジャム入りの生地に、ポピーシードのプチプチ食感がアクセント。レモンソースとたっぷりのレモンクリームが暑い夏にぴったりの爽やかさ！ ※季節限定商品のため、なくなり次第終了



SEASON LIMITED

main :

- 夏野菜と 黒胡麻ポークカレー

salad :

- 低温ローストポークと 森農園のミックスリーフ使用 ファーマーズサラダ 島人参と島玉葱の自家製ドレッシング

special deli :

- バターミルクフライドチキン

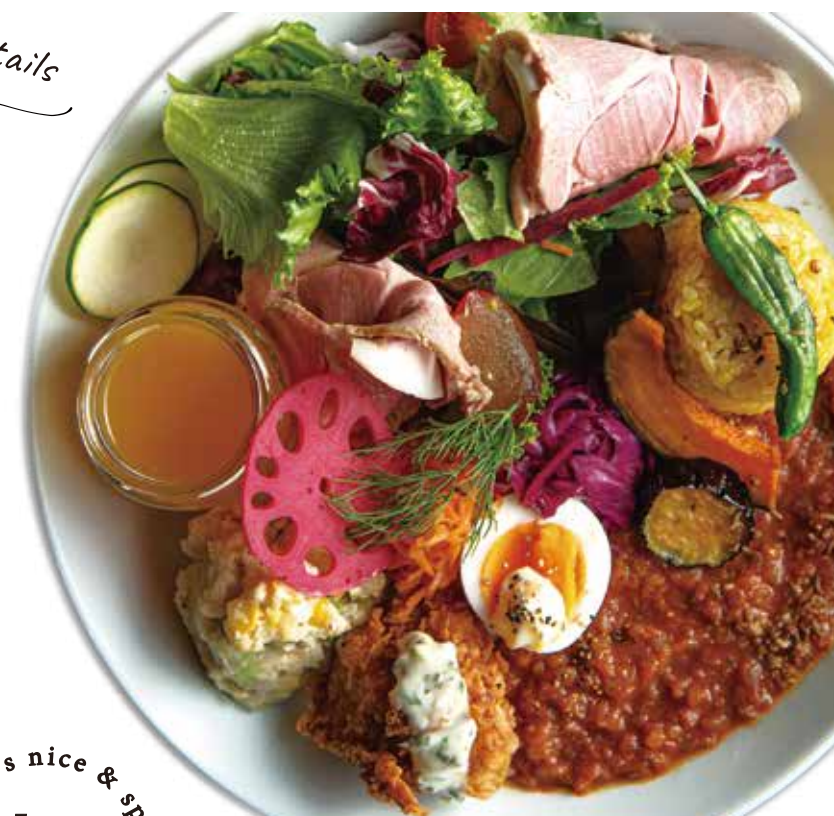
deli :

- キャロットラペ 枝豆とコーンのポテトサラダ 紫キャベツのピネガーマリネ ウフマヨネーズ

dessert :

- オレンジのゼリー

Details



OTONA's OKOSAMA PLATE Summer

大人のお子様ランチ

暑い夏こそ食べたくなるのがカレー！この夏の大人のお子様ランチは、店舗と期間によって異なる2種類のカレーをご用意しました。メインは旬の夏野菜で、辛さはどれも後味に程よくスパイスが感じられるくらい。たっぷりの野菜を使ったサラダとデリ、mmc 自慢のバターミルクフライドチキン、デザートまでが一皿に。ボリューム満点でお腹も心も満たされる、看板ランチです！ 【黒胡麻ポークカレー】三宮本店 / 住吉店 / 六甲店 / 西宮店 / 千里店 【スパイシートマトカレー】umie 店 / 神戸国際会館店 / ミント神戸店 / 姫路店 / イオンモール京都桂川店 / 加古川店 / 新神戸店 / ぐずはモール店

※一部ご提供していない店舗もございます。 ※なくなり次第終了し、内容は変更となる場合があります。

シェフ's コラム

#1 夏はロゼかな

夏になると、ロゼワインが飲みたいくなる。ロゼワインは、暖かな気候で作られる場合が多いので、南の料理とのペアリングが多い。

海沿いの地域は、もっぱら魚介料理。イワシのマリネなんかがいい。スーパーで買ってきたイワシの缶詰にキンキンに冷やしたロゼ。これだけで十分(笑)

あと、南仏料理で有名なのは「ニース風サラダ」。たくさんの種類の食材が入ったサラダなので、作るのには面倒だったりする。

なので、ちぎったレタスに、前出のイワシをのせてレモンをキッと絞るだけで、食欲が落ちやすい時期の夏のごちそうにもなる。汗をかいた一日の終りの塩分補給は大切。

塩と脂の乗ったイワシをロゼで流し込む。よく冷えたワインをグラスに注ぐと、グラスも汗をかく。水滴が滴る。それを見ていると、さらに喉を潤わせたい。その淡いピンクのロゼ色が一層ワインを美味しいものにしてくれる。

MMCにあるカルフォルニアの白ワインも、ソーフードにピッタリなのは是非。もちろんイワシにも!

今夏はこんな組み合わせが最高っすね。

written by

IZUMI シェフ 出身はフレンチ。「最近では毎日の天候が気になったりする。農園の野菜が気になるからかも。」



CHEF'S COLUMN MOTHER MOON KITCHEN