

OUR
CONCEPT:
農園から食卓へ

Farm to Table

Journal
VOL.3

自然が相手の農業は、一筋縄ではいきません。失敗も糧にして、一歩ずつ前へ。

It's not easy for agriculture when nature is the main adversary. But using failures to its advantage is a step to success.



農園バスタに挑戦！（夏編）

いつか自分たちで作ったお野菜をお店で調理してお客様にお届けしたい。その夢を実現させるため、私たちは神戸市西区の農家・山崎さんのご協力のもと、トマトとナスの栽培に挑戦してきました。農作業と並行して、美味しく食べていただくためのレシピも考案。ご提供するのは、夏らしく「茄子とトマトの冷製パスタ」に決定しました。

いよいよ収穫のはずが...

早朝から畑を見に行き、水をやり、雑草を抜き...愛情を込めてお世話をして、収穫できる大きさに育てることは簡単ではありませんでした。自分たちにはどうすることもできない猛暑や気候の変動。せっかく育ててきていた茄子がイノシシに食べられてしまうという予想外のハプニングも。自然を相手にする農業という仕事の難しさを痛感します。

失敗も勉強、一歩ずつ前へ

最終的に、お店で使用できる量のお野菜を収穫することは叶わず、いつもお世話になっている八百屋さんから届く茄子とトマトを使用した別のレシピにシフトチェンジ。農業1年目の夏は、ほろ苦い結果に終わってしまいました。でも、いつか自分たちで育てたお野菜を皆様にお届けできるその日まで、挑戦を続けます。来年の夏は、きっと大収穫祭！



「GO to FARM」プロジェクトの情報は随時発信中！

自分たちで育てたお野菜をお客様に提供。それこそが、本当の意味での「Farm to Table（農園から食卓へ）」そして、いつか皆様を私たちの農園へお連れできたなら... GO to FARM！

\ FOLLOW US \



mothermooncafe_official
#mothermooncafe



Farm to Table menu/ 【季節限定】 鶏ひき肉ラグーと六甲ジャンピーニョンの 六甲味噌クリームソース / ニョッキ

秋の味覚・キノコをふんだんに使った一品。クリームソースには「六甲味噌」（兵庫県芦屋市）でコクと風味をプラス。仕上げは淡路島森農園のフレッシュハーブ『ルッコラセルパチコ』と、化学肥料を不使用の「六甲ジャンピーニョン」（同・三木市、小野市）を贅沢に。

※なくなり次第終了し、内容は変更となる場合があります。

『小さな種』の物語



mmc スタッフの
農業体験記
Vol.3



①あたたに苗植えされたロメインレタス。収穫できるのは6割程度だそう。露地栽培の葉物は越冬が難しいので、降雪までの短期決戦。②こちらはからし菜（マスタードリーフ）の苗。どちらにも元気に育ちますように！

小さな種が、たくさんの弊害を乗り越えて、やがて料理になるための「おいしい素材」になる。農家の種をおいしい素材へ繋ぐのは、言うまでもなく「人の力」。このことをあらためて強く実感する。

次は、ロメインレタスに挑戦。11月頃収穫予定。今度はもう少し上手にできるかな。

どんな料理になるかは楽しみに。

(written by chef IZUMI)

MMC×ZUCCA SPECIAL COLLABORATION

今年もこの季節がやってきました

毎年大好評！“栗マロンかぼちゃ専門店” Zucca さんとのコラボスイーツが今年もお披露目。その美味しさの秘密とは…？



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



今年のコラボスイーツは
タルト & パウンドケーキの2種類

Zucca さんとのコラボレーションも3年目となる今年には、栗マロンかぼちゃとオレンジのタルトとかぼちゃとピスタチオのパウンドケーキの2種類のスイーツをご用意しました。どちらのレシピも栗マロンかぼちゃの美味しさを最大限に引き立てるために、組み合わせる素材とバランスにこだわって何度も試作を重ねて完成したものです。タルトは、あえてオレンジやりんごジャムの酸味と合わせることでかぼちゃのコクと旨味はそのままに、爽やかな後味で重くならず食後のデザートにもさっぱりと食べられます。かぼちゃの鮮やかな黄色と、ピスタチオのほっこりとした緑が見た目にも「かぼちゃ！」なパウンドケーキは、シンプルで優しい味に。コラボスイーツに使用される Zucca さんの栗マロンかぼちゃの最大の特長は、一般的なかぼちゃの10倍にもなる「デンプン質」の多さ。豊富なデンプンとその質が上品な甘さとホクホク感、そして力強いコクを生み出します。



栽培が難しく、収量が少なく、
手間が掛かる「農家泣かせ」の品種

栗マロンかぼちゃは、全国でたった60名の生産者さんが北海道、宮崎、長崎を中心に30年以上に渡り作っている稀少な品種。高級メロンの栽培と同じように、1本のツルに6〜10個ほど花が付くのを間引きし、1つだけに育てられます。1つにすることで栄養が分散されず、より美味しく、大玉でみの詰まったかぼちゃになるのです。一般的な同サイズのかぼちゃと比べて約2割も重いの、それだけ栄養が詰まっている証拠。そうして育ったかぼちゃは一つ一つ時期を見極めて収穫され、風通しの良い日陰で10日間ほど乾燥させます。この「風乾」をすることで熱が冷まれ、味や品質が安定するのだそう。その後の輸送時から保管中も、かぼちゃにとって最適な12〜16℃で徹底管理されています。こうした栗マロンかぼちゃ一つ一つにかけられる手間隙と、その苦勞の結晶である「深い味わい」を引き立てるこだわりのレシピが、2つのコラボスイーツの美味しさの秘密です！



Zucca FINE VEGETABLE & DELI さんについて

神戸御影にお店をかまえる、厳選されたこだわりのかぼちゃと、その美味しさを存分に味わえるデリやスイーツが人気の「栗マロンかぼちゃ」専門店。

〒658-0048 神戸市東灘区御影郡家1丁目23-13
TEL.078-821-8831
https://zuccazucca.com

Instagram



@zucca_fvd

Homepage



main :

淡路島玉葱を使用した
ミートソースラザニア

salad :

生ハムとフルーツ、グラノーラと
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 :

名物！バターミルクフライドチキン

deli :

・淡路島玉葱のロースト
・レッドキャベツのピネガーマリネ
・ピーズマッシュポテト

dessert :

エンゼルフードキャラメルケーキ

Details

Plenty of vegetables



OTONA's OKOSAMA PLATE

Fall
& Winter

大人のお子様ランチ

秋冬の大人のお子様ランチは、イタリアを代表するパスタ料理・ラザニアがメインです。クリスマスなど家族が集まる大切な日に食べられる“マンマの味”。実はその歴史はとても古く、紀元前のローマ時代から存在していたとか。マザームーンカフェでは、ラザニアソースに淡路島玉葱を使用しています。ファーマーズサラダには、生ハムや季節のフルーツで彩りをトッピング。名物のバターミルクフライドチキンやエンゼルフードキャラメルケーキ（ミニサイズ）もセットになった、お腹も心も満たされるワンプレートランチです。

※画像はイメージです。店舗によって内容が異なる場合があります。※なくなり次第終了し、内容は変更となる場合があります。

Christmas

BUTTER MILK FRIED

Chicken

予告

特別なチキンで
いつもと違うクリスマス

お持ち帰り用
バターミルクフライドチキン
butter milk fried chicken

※画像は昨年のイメージです。

お得な早割などの最新情報は
SNS・店頭でご案内予定です

\ FOLLOW US \

Instagram

mothermooncafe_official
#mothermooncafe

QR code