

OUR CONCEPT: 農園から食卓へ

Farm to Table

Journal VOL.4

熱い思いやこだわりをもって農作物を作られている農家さんたちをご紹介します
we carefully select local ingredients because we care about our customer's health and well-being.



天下人も愛した魔法のスパイス

朝倉山椒は400年以上の歴史を持ち、かつては薬として幕府に献上された高級品。他の山椒と比べて柑橘系の香り成分「リモネン」が豊富で、フルーティーな香りとやさしい痺(シビ)れが特徴です。

収穫時期は1年間のうち1週間

大粒で鮮やかなグリーンになる5月の一番良い時期に、手摘みで丁寧に収穫しています。高い品質と鮮度を保つため収穫後はすぐに処理し、出荷まで-20℃以下で保存されます。

朝倉山椒栽培の伝統と技術を継承

山椒は根張りが浅いため雨風に弱く広い樹間が必要で、大量生産が困難でしたが、長い歳月をかけ接木を繰り返して強い苗の開発に成功。伝統ある朝倉山椒の栽培を受け継いでいます。



Orange Ade with Asakura Japanese pepper

menu / 朝倉山椒のオレンジエイド
【店舗限定】炭酸あり ¥770 炭酸なし ¥715

兵庫県養父市産の朝倉山椒を使用した爽やかな風味がクセになるスパイシーなオレンジエイド。

※店舗によって値段・内容が異なる場合があります。※価格は税込です。

Hyogo Yabu

YABU PARTNERS

兵庫県 養父市 やぶパートナーズ

兵庫県養父市が全額出資をして設立した地域公共会社。特産物の朝倉山椒のブランディングをはじめ、地域活性化を目指して活動中。

〒667-0021 兵庫県養父市八鹿町八鹿 1685-2 <https://yabupartners.jp/>



CHEF'S COLUMN MOTHER MOON KITCHEN

料理人でありながら野菜栽培にも取り組む泉シェフ。色々考えることもあるようで...



written by 泉シェフ
「Instagramで自社農園での活動を発信しています！」
#半農半料理人 #gotofarmproject



秋はキノコの季節というけれど、ホマにぞうだと思(笑) 夏野菜と違って、生で食べられるキノコはほとんどないから、調理してあげないと食べなくてチョアめんどう。でも驚くなかれ、キノコのバリエーションは無限大。まず、お好みのキノコのヘタを切って、電子レンジで20秒、やんわり火が入ったら、熱したフライパンに少しのオリーブオイル、ニンニクのスライスやトウガラシを入れて、香ばしい匂いがしたらキノコを投入。サッと強火で炒めて、仕上げに少しの塩でキノコのアアリオオの完成。熱々でも、冷蔵庫で冷やして食べてもOK。ピリッとした軽い副菜になるし、お酒のアテにも。バゲットやご飯にかけても、オイルがギューとしみ込んで◎。さらにキムチを混ぜたり、もちろん茹でたパスタと和えても、キノコは天才無双だな。

#天才無双キノコレシピ



ingredients

- ・お好みのキノコ
- ・オリーブオイル
- ・ニンニク
- ・トウガラシ
- ・塩

シェフ's コラム #4 よくわからないんだな、農業

知れば知るほど分からなくなる。奥が深いのは当然のこと、僕たちは農家としては素人だ。

農業が悪なのか？無農薬が正義なのか？とか、そんな二元論には意味はないと思うのだけれど、それもわからない。

ただ僕たちは、農と食を通して、Farm to Tableを発信していく。僕たちの役割は何なのか？そんなことも真剣に考える時期に来ている気がする。

できることしかできないけど、できることしかなかったら、前進はしないから、前に進めるよう頑張ります。今年と来年にかけては、今後手掛ける野菜を皆さんにお届けできたらいいな。今まで失敗続きだったから。

自然は自分たちの力でコントロールできないからおもしろいなと、思える余裕も出てきた。半農半料理人として、一人前を目指します！次回はルッコラと西洋人参に挑戦します。秋収穫の野菜をお楽しみに。

Why So Delicious? #7

Basque Cheesecake Meets Matcha

今季のシズナルケーキの1つ、抹茶バスクチーズサンデー。その開発秘話とこだわりとは...

抹茶

抹茶を入れたバスクチーズケーキは、生地の水分が無くなりやすく、滑らかに仕上げるのが難しいところ。とろりとした食感をつくるため、焼き時間を試行錯誤して出来上がりました。コク深いチーズと、香り豊かな抹茶、そしてオーガニックシュガーの優しい甘みが楽しめます。

赤スググリ

赤く鮮やかなソースは赤スグリのソース。抹茶とマッチする酸味のあるフルーツを探した結果、フルーティーな香りがありつつ抹茶の邪魔をしない赤スグりに辿り着きました。バニラアイスクリーム・生クリーム・レッドチェリーをトッピングした、アメリカンなサンデースタイルのバスクチーズケーキをご堪能ください。



2024 Autumn. 抹茶バスクチーズサンデー

Take Out OK!

※テイクアウトではバニラアイスは付きません。



マザームーンカフェ グランドパティシエ 志々目 浩希

製菓学校卒業後、ケーキ屋で修行。その後、製菓学校で教員として勤務。現在はマザームーンカフェのグランドパティシエとして商品開発など製菓全般に携わっている。志々目が手がけるシズナルケーキはマザームーンカフェを盛り上げてくれる商品のひとつ！素材や味のバランスにこだわったオリジナリティーの高いケーキを、ぜひお楽しみください。

- main** 台北風豚バラ肉の角煮
 - salad** 淡路島森農園のミックスリーフ使用 ファーマーズサラダ
 - special deli** 名物！バターミルクフライドチキン
 - deli** ・ピーズ、人参、ザクロのオリエンタルサラダ
・瀬戸内産 鯉のフリット
・ヤムウンセン
 - dessert** チャイパンナコッタ
 - rice or focaccia** 超高水圧加工玄米 or フォカッチャ
- 熱の代わりに高圧をかけて殺菌した玄米。高い消化吸収率が特徴でもっちり美味しい。(添加物不使用)



OTONA'S OKOSAMA PLATE 2024 AUTUMN

～非日常茶飯事～
本格スパイスで心と体にご褒美♪

旅する大人のお子様ランチ第三弾！今回はアジアをテーマにしたエスニックなプレートをご用意。メインは台北風豚バラ肉の角煮。五香粉や八角などの本格的なスパイスを加えた煮汁で豚バラ肉をじっくり煮込み、魯肉飯をイメージした甘辛い味付けに仕上げました。その他にも、タイのヤムウンセンや瀬戸内産 鯉のフリット、MMC 名物のバターミルクフライドチキンなど盛り沢山！デザートはスパイスが香るチャイのパンナコッタ♪食欲をそそる絶品アジアエスニックで非日常をお楽しみください。

※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。 ※仕入れにより内容が変更となる場合があります。

INTERNSHIP

at MMC factory

インターンシップの受け入れを実施しました！

マザームーンカフェのケーキを作るマザームーンファクトリーでは、8月に神戸製菓専門学校の20名以上の学生をインターン生として受け入れました。インターン生の皆様には商品の包装やケーキ生地のフォンサージュ(容器の側面と底に生地や材料をびったりと敷き込む作業)、アメリカンクッキー作りなどに取り組んでいただきました。マザームーンファクトリーでの就業体験を通して、就職活動を間近に控えた学生の皆様の実践的な技術の習得や、働くことへの理解を深めるきっかけとなれば幸いです。

We're Hiring!
アルバイト・正社員募集中!

マザームーンカフェでは一緒に働いてくれるSTAFFを募集中！詳しくは採用サイトへ