

OUR CONCEPT: 農園から食卓へ

# Farm to Table

Journal VOL.6

4月から新登場のレモンケーキ。大切に育てられたレモンを届けてくれた農家さんをご紹介します。 Our new lemon cake, launched in April, features lemons that have been carefully grown with love. We'd like to introduce the farmers who provided these special lemons.



### じいちゃんの想いが息づく淡路島の地

漁師だった龍蔵じいちゃんが、山を開拓してみかん農園を始めて65年。少しずつ広がった農地では、20年前からレモンも育てています。一生懸命家族で育てた平岡農園は、今では地元だけでなく全国からみかん・レモン狩りを楽しみに来るお客さんに親しまれています。

### 安心のために、ひとつひとつ手作業で

ワックスや防腐剤を使わず、減農薬で大切に育てられているレモンたち。実に傷が付かないよう葉の棘は一枚ずつ手作業で取り除き、収穫後は果実を丁寧に磨いて出荷されています。皮まで食べられる、つやつやのレモンには自然の力を信じ大切に育てた、平岡農園さんの想いがしっかり詰まっています。葉っぱもレモンのいい匂い!

### 2種類のレモン、それぞれ違う魅力

平岡農園では2種類のレモンを栽培。1つは皮が薄くて果汁たっぷり、丸かじりできるほど糖度の高い「マイヤーレモン」、もう1つは香りが強く酸味が爽やか、皮まで美味しい「アレンユーレカレモン」です。MMCの鳥れもんケーキは、時期によって異なるレモンを使用しています。どちらのレモンを使っているかは、お店でスタッフにお尋ねください!



New release

### lemon drizzle cake 淡路で育った 鳥れもんケーキ

平岡農園産レモンの他にも、生地には兵庫県産の「異人館」小麦粉を使用し、地元の素材にとことんこだわりました!低温でじっくりと焼き上げてからシロップをしみこませることで、しっとりとした食感とレモンの爽やかな香りが口いっぱいに広がる絶品レモンケーキです。

オンラインショップでも販売中!!

### Hyogo Awaji HIRAOKA FARM

兵庫県 洲本市 平岡農園

淡路島で創業65年以上の国産みかん・レモン農園。現地では淡路島の自然を感じながらみかん狩りやレモン狩りが楽しめるほか、オンラインショップでの購入も可能です。安心で安全、香り豊かな国産レモンとしてたくさんのお客様に愛されています。

〒656-0012 兵庫県洲本市宇山 451

https://www.hiraokanouen.com/ @awajihiraoka



ご協力いただきありがとうございました!

# Sea to Table

## Exploring Kobe Genki Salmon - 神戸元気サーモンを訪ねて -

旬の素材を味わう季節限定のメニュー開発のため、美味しい地元の食材を探して、神戸の海で養殖されたご当地サーモン「神戸元気サーモン」の取材をしてきました。



### Hyogo Kobe KOBE GENKI SALMON

神戸市 須磨区 東須磨サーモン部会 : 奥谷さん

2018年から神戸市須磨区で養殖されている「神戸元気サーモン」は、淡水で育つニジマス時間をかけて海水に慣らしていくことで、海水での養殖を実現しているんだそう。水温・健康状態の丁寧な管理が欠かせず、サーモンにとって居心地のいい環境作りへの努力を惜しまない姿勢に胸を打たれました。また、神戸酒心館の「福寿」の酒粕を飼料に使用することで豊かな風味を引き出しています。コストはかかりますが、これも「地元の特色を活かして育てたい」という地産地消への熱い思いを感じます。

瀬戸内の豊かな海流と六甲山系からの養分の多い地下水が流れ込む神戸沖で育ったサーモンは、旨味や甘味が詰まっており、酒粕の高い栄養価によりコラーゲンもたっぷり!今、大注目の神戸元気サーモンをぜひご賞味ください。



### Awaji Genki Salmon with Kobe Genki Salmon - 神戸元気サーモンと夏野菜のフレッシュハーブサラダ仕立て 淡路タリオリーニ

低温で丁寧に火入れし、ミキユ仕立てにした神戸元気サーモンと、淡路産のコンシ強い生パスタを地元のハーブと合わせて軽やかなサラダ仕立てにしました。

Why So Delicious? #9

# A Delicate Touch of Early Summer

初夏の訪れとともに届いた、季節限定の新作ケーキ。

みずみずしいフルーツたちを爽やかに楽しんでもらうためのパティシエの繊細なひと工夫とは...



長崎県産びわとアップルマンゴーのサマータルト

take out OK



スターアニス香るアップルマンゴーとパイナップルのタルト

take out OK

### 風味の決め手となる“ウーロン茶”

今回2種のシーズンケーキを開発するにあたって、共通の特徴が、ウーロン茶を合わせたタルト生地。香ばしいお茶の風味が、濃厚な甘味と芳醇な香りのアップルマンゴーと合わせることで、フルーツのみずみずしさを引き立てます。マンゴーと長崎県産びわのコンポートが織りなす初夏にぴったりの贅沢なタルトには、まろやかなマンゴームースを重ねました。ボリュームたっぷりでもペロリとお召し上がりいただけるよう、ムースはあっさりとした軽味に仕上げています。ぜひご賞味ください!

### 良き引き立て役“スターアニス”

シーズンケーキ2種目のマンゴーとパイナップルのタルトには、中華でも馴染みのスパイス、スターアニス(八角)をトッピング。この意外な組み合わせが、爽やかな甘みの中に、ふわりと香るエスニックな心地よい余韻を生み出します。フルーツのみずみずしさと、お茶やスパイスの深みのある味わいが一体となった上品な味わいが楽しめる新作タルトとなりました。

### NEXT SEASONAL CAKES IS...

次回シーズンケーキは



COMING SOON...



新作のスイーツをインスタライブで紹介しています!

マザームーンカフェグランドパティシエ 志々目 浩希

MMCケーキの紹介や素材へのこだわりなども発信しています!ぜひライブ配信もご覧ください。

アーカイブはこちら!



### main

神戸市北区 東馬場農園の「うれしおとまと」を使ったブイヤベース プレッセ

### 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

MMC 名物!バターミルクフライドチキン ランチソース

### deli

ラタトゥイユ / 夏野菜のロースト / タブナード

### dessert

エンゼルカップケーキ 自家製キウイチジャム

~~~~~

ひょうご五国を旅する

# OTONA'S OKOSAMA PLATE 2025 SUMMER

第二弾 フランス ~摂津・播磨×マルセイユ~



兵庫五国の恵みと各国のお料理を融合させた、「ひょうご五国と旅する大人のお子様ランチ」第二弾は摂津・播磨×フランス マルセイユ!メインディッシュは神戸市の姉妹都市「マルセイユ」の名物、ブイヤベースを凝縮した「ブイヤベース プレッセ」。アジヤムール貝、エビなどの様々な魚介に加え、神戸市北区 東馬場農園のトマトを使った、濃厚な旨味と豊かな風味の一品です。南仏の定番料理「ラタトゥイユ」、ブラックオリーブやアンチョビをベースにした「タブナード」は、パンとの相性バツグンです!その他にも馴染みのバターミルクフライドチキンや、自家製キウイチジャムを乗せたエンゼルカップケーキなど、定番の人気メニューもお楽しみいただける贅沢な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。 ※仕入れにより内容が変更となる場合があります。

### シェフ's コラム #6 ルビー色の季節がくれたもの

初夏の風に乗って、マザームーンカフェに甘くて酸っぱい魔法がやってきた。5月19日、MMC本店で初の試みであるディナーイベントを開催しました。

食べる直前に収穫したイチゴを農家さんに届けていただき、はじけそうになるイチゴをだめながら口にすると瞬間にナイフを入れる... そんな、「イチゴ尽くしのコース料理」は、前菜からメインディッシュ、ドリンクに至るまで、春から初夏にかけての旬を一粒一粒の物語として紡ぐ挑戦でした。

淡路牛とイチゴと山椒のマリアージュや、ヴィンソワーズに浮かべた赤いアクセント...。フィナーレを飾るデザートはなんとイチゴの氷菓とメレンゲ! お客様の「こんなイチゴ料理は初めて!」という驚きの声に、私たち自身も胸が弾みました。

心に残る記憶の余韻は、また来年のインスピレーションへとつながっていくはず。

食材と対話しながら、季節と遊ぶ。そんな時間を、私たちはこれからも大切に、そして心がときめく時間をお届けしていきます。



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

CHEF'S COLUMN MOTHER MOON KITCHEN

Follow me!



@mmc\_izumi