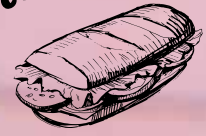


Love Sandwich!



いざ、最高の ロクジカサンドが ある店へ。

定番食でありながら、

カラフルでフォトジェニックな断面が

「萌え断」と呼ばれ話題になるなど、

新たな魅力を生み出し続けるサンドイッチ。

今号では、生産者の思いまで

まるごとサンドされた

サンドイッチを楽しめるお店や、

おうちでサンドイッチを作るときに

使いたいロクジカ食材をご紹介します。

今日のランチは、

素材の美味しさが

ダイレクトに味わえる

ロクジカサンドイッチを

探してみませんか？

What's ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と
距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農
林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次
産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり
1次×2次×3次=6!でロクジカ。生産者が
熱い思いで行うロクジカは、わたしたち消費
者と生産者の距離が縮まるきっかけに
も。作り手の顔が見えるロクジカ
商品に、要注目です!



出来立てサンドイッチが並ぶ店内で、オーナーご夫婦が迎えてくれる。畑で採れたじゃがいものポタージュはサンドイッチとの相性も抜群。



熊本県熊本市

菜園カフェ ごちそう3

夫婦二人三脚で完成させた、採れたて旬野菜の絶品サンド

熊本市内の住宅街にある、菜園cafe「ごちそう3」。トレーラーを改装して作られたユニークな佇まいのカフェで、地元住民を中心に親しまれている。「ごちそう3」の特徴の一つが、パンやサンドイッチ、各種ドリンクといったカフェメニューに加え、自家製の有機野菜が販売されていること。店内には、ジャガイモやニンジン、ピーマンなどの一般的な品種から、バターナッツカボチャや赤オクラといった変わり種まで、さまざまな野菜が陳列されている。

これらの野菜は、農家でありオーナーの松田啓吾さんが手間ひまかけて育てたもの。熊本市内と天草市内にそれぞれ畑をもち、なるべく農業と化学肥料に頼らずに、季節の野菜を作っている。自然のエネルギーをたっぷりと享受した野菜だからなのだろう。色、ツヤともに良好で、眺めているだけで元気が湧いてくる。しかし野菜は、スーパードに並んでいるように全部が同じ形をしているわけではない。この「ごちそう3」は、「同じ愛情を込めて育てても形が悪いだけで売れない野菜を、どうにかして使ってあげたい」という思いで始めた店なのだという。

カフェのメニューは、奥様であ

る瞳さんが考案する。サンドイッチは、瞳さんお手製のパンと啓吾さんが手がけた野菜がコラボレーションしたカフェの目玉商品。例えば、人気メニューのひとつである「グリルサンド」は、肉厚なグリルチキンとカラフルな野菜が、溢れんばかりにサンドされている贅沢な一品だ。ジュシーなチキンにみずみずしい野菜、風味豊かなパンという、一級品の素材が融合されたサンドイッチゆえ、おいしいはずがない。

カフェには、5種類ほどのサンドイッチのほか、野菜を練りこんだフォカッチャや野菜のポタージュが常時用意されている。メニューに使われる野菜はシーズンによって変わるため、訪れるたびに新たな味わいを楽しめる点も「ごちそう3」の魅力だ。旬の野菜を手軽に堪能できる「ごちそう3」は、これからも多くの人に愛され続けるだろう。

Shop Data

菜園カフェ ごちそう3
熊本県熊本市東区錦ヶ丘5-3
☎11:30~16:30
☎土・日・祝
www.facebook.com/gochisou3
☎090-5487-3430

Love Sandwich!



すぐそばの農場で作る新鮮なフルーツトマトを贅沢に使用。カフェは宮大工の方に建築を依頼し、ウッドデザイン賞も受賞している。



新潟県新潟市

ラ・トラットリア・エストルト

心から「おいしい」と感じるものを。 野菜にパン、ベーコンもこだわり抜いて

JR新潟駅からJR白新線でおよそ10分。広大な圃場が広がる地域、新潟にたどり着く。新潟には、知る人ぞ知る農家レストランがある。それが、フルーツトマト生産農家「タカギ農場」が6次産業化で始めた「ラ・トラットリア・エストルト」だ。

「ラ・トラットリア・エストルト」では、フルーツトマトをはじめとする、農場で採れた野菜をふんだんに使った料理を提供している。収穫したばかりの野菜を調理するため、鮮度、味ともに最高のものをいただけるのが特徴だ。

野菜たっぷりのパスタやピザなど、魅力的なメニューがそろっているが、トマトとレタス、ベーコンをフォカッチャでサンドした「タカギ農場サンド」も、人気メニューの一つ。驚くべきは、野菜だけでなく、ベーコンとフォカッチャも自社で手作りしている点だ。「自分たちが心から『おいしい』と思えるもの、納得できるものだけを提供したいと考えたことが、手作りにこだわる理由です」と、専務取締役の高橋泰道さんは言う。ほんのり甘いフォカッチャと香り豊かなベーコンが、食欲をそそる。こだわりと努力が実を結び、「タカギ農場サンド」のリピーター

は増えつつあるという。

また、高橋さんによると、フレッシュ野菜の醍醐味を味わえるメニューとして「農場野菜サラダ」がおすすめのこと。朝採れトマトやラディッシュ、各種葉野菜をミックスし、塩胡椒とオリブオイル、トマト果汁のみで味つけたシンプルな一品だが、「最高においしい」と評判で、来店客の8割がオーダーするという。

「ラ・トラットリア・エストルト」は、周囲を圃場に囲まれており、アクセスがよいとはいえない。レストランを経営するうえでは不利と思われる立地も、実はレストランの強みだ。

「雪が降ると、屋外の景観は銀世界に変わります。春を迎える頃には青々とした葉が一面に茂り、気持ちのいい景色が楽しめますよ。こうした非日常的な景観を自当てる一方に、レストランに足を運ばれる方も多くいらっしやいます」。

Shop Data

ラ・トラットリア・エストルト
新潟県新潟市北区新崎2757番地
☎11:00~15:00
(ラストオーダー14:30)
☎火(祭日除く)
fruitstomato.com/estorto.html
☎025-259-8000



山口県山口市

萩野菜ピクルス山口店(合同会社JINRI)

日本人の舌に合う和風ピクルスで 地元野菜の認知度アップに貢献

山口県・萩市で採れた旬の野菜を、昆布だしやみりんなどで味付けしピクルスに。日本人の舌に合うピクルスは、2002年に発売してから徐々にファンを獲得し、直営店には常連客も多く通う。

オーナーの椋木さんは2000年頃に未経験から農業をスタート。地元萩の農業を未来に残すため、市内で採れた野菜を「萩野菜」と名付けて販売を始めたが、当初は戦略的にブランド化して流通させることができなかったという。特別な栽培方法を確立するよりも、「価値がある」と感じてもらえる野菜の加工品を作った方が「萩野菜」の認知度を早く上げることができると考え、ピクルスの生産・販売を決断。現在の味にたどり着くまでには、さまざまな試行錯誤があったそうだ。

直営店では10~15種類のピクルスのほか、野菜がたっぷり使われたサンドイッチやふわふわ食感のクリームが詰まったスイーツサンドなどが販売されている。椋木さんの願いは、萩の活性化。「日本で一番有名なピクルス」を目指し、今も奮闘中だ。



Shop Data

萩野菜ピクルス山口店(合同会社 JINRI)

山口県山口市旭通り1-7-5 ①11:00~17:00 ②不定休
hagiyasai.com ☎083-929-3636

茨城県猿島郡境町

さかいサンド(道の駅さかい内)

地元のおいしいものを詰め込んだ ボリュームサンド

2018年10月、茨城県の境町にある「道の駅さかい」の敷地内に、サンドイッチ店「さかいサンド」がオープンした。「さかいサンド」は、「境町のおいしいものを丸ごとサンド」することをコンセプトとした「六次産業化施設」。そのコンセプトどおり、サンドイッチには地元で採れた野菜をはじめとする地場食材が使われている。

店頭では、毎日20種類前後のサンドイッチがケースに並ぶ。フレッシュな卵と野菜を挟みこんだ「こだわり農家の贅沢たまごサンド」や、ニンジンにかぼちゃ、トマトなど色とりどりの野菜を楽しめる「さかいのお野菜たっぷりサンド」など、趣向が凝らされたメニューが用意されている。

また、特筆すべきは、そのボリュームな見た目。いずれも具材がぎっしりと詰め込まれており、どれを選んでも食べごたえ抜群。地場食材を目でも舌でも堪能できる「さかいサンド」は、ぜひ足を運びたい施設だ。



Shop Data

さかいサンド(道の駅さかい内)

茨城県猿島郡境町1341-1

道の駅さかい内

①10:00~16:30

②(道の駅さかいの休館日に準ずる)

sakaimachi.co.jp

☎0280-81-3101

Vegetable



COSMO FARM ピクルス

旬の野菜を育てることにこだわり、年間200種以上の野菜を生産する「コスモファーム」が自社で加工・販売しているピクルスは多種多様。中でも、カラー人参を細切りにした「人参のピクルス(写真中央)」は、サンドイッチを一気に華やかにしてくれる。

コスモファーム
香川県高松市川部町290-1
cosmo-fa.com ☎087-886-7719



フレッシュパクチーペースト PAKUCI SISTERS

採れたてのパクチーをチーズやアンチョビ、オリーブオイルなどと合わせ、パクチーペーストに。そのフレッシュで濃厚な味わいに、やみつきになってしまう人が続出中。チーズが入った「Basic(写真右)」とパクチーの香りがより楽しめる「Cheese Less(写真左)」、食べ比べてみるのもおもしろい。これだけでパンに塗ってもよし、鶏ハムやエビと一緒に挟んでも美味しい。

PAKUCI SISTERS 千葉県八千代市 pakucisisters.com



お気に入りサンドを朝食に!ピクニックに!

極上ロクジカサンドイッチ食材



Mayonnaise

手づくりマヨネーズ(プレーン)

ストレスフリーな環境で、自然由来のエサを食べながら育ったみやぎ農園の鶏の卵をマヨネーズに。卵、酢、食塩など、最低限の材料しか使われておらず、食品添加物は不使用。しっかりとした卵の味わいに加え、程よい酸味と甘みを楽しめる、贅沢なマヨネーズ。

みやぎ農園
沖縄県南城市大里字大城2193番地
miyaginouen.com ☎098-946-7646

極み生ハム/ 極みローズハム

「おいしく・安全・安心」をモットーに、豚肉の生産から加工、販売までを手がける平田牧場の、化学合成食品添加物を一切使用せずに作られた無添加のハム。どちらも出汁が味の決め手になっており、素材の旨みがしっかりと感じられる。

株式会社平田牧場
山形県酒田市
みずほ2丁目17番地8
hiraboku.com
☎0570-550029



Ham

Fish



しらちょび

しらすのアンチョビ、略して「しらちょび」。新鮮なしらすをオーガニックハーブとともにエクストラヴァージンオイルに漬け込んだ一品は、食品添加物も不使用で安心。軽くトーストしたバゲットにオイルごと乗せて味わえば、贅沢な味わいを楽しめる。

今市水産
愛媛県西予市明浜町狩浜3-2226
imaichisuisan.com ☎0894-65-0540





Bread

カンパーニュ

自社で育てた小麦や国産麦、天然酵母など、こだわりの素材を使っているパン屋「畑pan」の人気メニュー。しっかりとした歯ごたえが特徴の“ハード系”のパンで、特にサワークリームとの相性が抜群にいいのだそう。

畑pan

鹿児島県鹿屋市本町4-20 hatapan.com ☎0994-45-7233



ブラン魚沼ごはんパン

米作りから加工・販売まで行う株式会社ごはんの「こしひかり」を使った米粉パン。保存料不使用、食物繊維とビタミンEがたっぷり体に優しく、「こしひかり」のもっちり感や自然な甘みを感じられるのが特徴だ。和食から洋食まで幅広い料理に合うから、何を挟んでも相性がいい。

株式会社ごはん

新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡己5895
uonuma-gohan.com ☎025-765-4834



Butter

リリコイバター

「リリコイ」とは、ハワイの言葉で「パッションフルーツ」。自社産パッションフルーツをベースに、国産バターや卵、砂糖を煮込んで作られたバタージャムは甘みと酸味のバランスに優れ、パンにもびったり。日常的に特別なサンドイッチを楽しむ。

RYO'S FARM

千葉県館山市菌220-2
ryosfarm.com ☎080-3529-6935



なかほら牧場グラスフェッド・バター

「なかほら牧場」の牛は、山に自生する野草や木の葉などをエサに、放牧というストレスフリーな環境で育てられている。そんな牛たちのミルクを使ったグラスフェッド・バターは、健康効果が期待されている不飽和脂肪酸がたっぷり。毎日でも使いたいバターだ。

なかほら牧場

岩手県下閉伊郡岩泉町上有芸水堀287
nakahora-bokujou.jp ☎050-2018-0110



Mustard

JO粒マスタード

従来のマスタードに比べ、ピリリとした辛味と豊かな風味を楽しむことが特徴。無農薬栽培で育てられたからし菜を材料に、無添加で作られている。ウインナーやベーコンをはじめとする洋風の食材だけでなく、和風の食材と合わせるのもオススメ。

JO Farm

熊本県菊池市袈裟尾999
☎0968-26-5199 @jotaichan

