

スタッフおすすめ!

食欲が増してくる秋の「おいしいまんのう」

まだまだ暑い日が続きますが、暦のうえでは秋。朝晩は涼しくなっていき、9月23日の秋分を境にだんだんと日が短くなっていきます。食欲が増してくる秋に、ぜひとも皆さんに飲んで、食べていただきたいおすすめを、フィールズメンバーに聞いてみました。どれも、スタッフがリピートして買うほど愛してやまないものたちです!

CRAFT COFFEE

紹介する人▶▶▶コーヒー焙煎士・高津



北海道出身。フィールズで働くために、香川県に移住。フィールズで働く前は、十勝毎日新聞社の新聞記者として道内のさまざまな場所を駆けめぐる。その後、取材担当先だった更別村で地域おこし協力隊に。個性豊かな人々が集まる更別村で、街の人にスポットライトをあてたイベント企画を行って、場づくりの面白さに目覚める。フィールズの「地域と共にある」というお店のあり方に共感し、住む場所を決めず、とりあえず香川にやってきた大胆な行動力の持ち主。最近ハマっていることは、産直で北海道にはない野菜や果物と出会うこと。香川県にくるまでいちじくをみたことがなかったそう(!)

KITCHEN

紹介する人▶▶▶キッチン担当・古河



生まれも育ちもまんのう町。料理を作る仕事をしていた母の影響で、小さい頃から料理をするのが好きだった。友だちに誕生日ケーキを作った際に、とても喜んでくれた姿を見て、自分がやっていて楽しく、人に喜んでもらえると感じ、料理の道へ。専門学校卒業後、フィールズの理念にひかれて仲間入り。お客さまやスタッフからの「美味しい」という声が、料理を作る原動力。

イチオシ! 浅煎りブレンド / 豆 or 粉 (100g 740円)



【どんなところが愛飲ポイント?】

苦味が少なく、スッキリ味わえるところです。こういったら怒られそうですが、もともとコーヒーにはこだわりがなかったんです。缶コーヒーでも「美味しいな」と感じていました。でも、厳しい審査をくぐりぬけてきたスペシャルティコーヒーの美味しさを知り、だんだんと魅了されていきました。特にこの浅煎りブレンドは、爽やかな果実味を感じます。おすすめの楽しみ方は、自分で豆をひいて、ハンドドリップでコーヒーを淹れること。僕は、朝起きたら寝ぼけながら手動のミルで、この豆をガリガリと引いています。だんだんと、豆のいい香りが漂ってきて、目覚めのスイッチになるんですよ。深煎りだと苦味のインパクトが強く、胃が痛くなるので、朝の一杯に選ぶのは、いつも浅煎り。スッキリ爽やかな気分になります。コーヒーの風味を存分に味わいたいため、ミルクは入れません。実はこの浅煎りブレンド、他店では深煎りにするコーヒー豆「マンデリン」を浅煎りにするというレアな配合で作っているんです。マンデリンは一般的に深煎りにする機会が多いのですが、浅煎りにするとハーブのような香りがして全く違う印象になるんです。フィールズでしか味わえないので、ぜひ試してみてください

イチオシ! 大豆ミートのキーマカレー (800円)



【どんなところが愛食ポイント?】

畑の恵みがたっぷり詰まっているところです。体が喜ぶ食材を使っているんです。このキーマカレーはお肉の代わりに、栄養価の高い大豆を使っています。玉ねぎは、フィールズから徒歩5分のところにある自社農園で収穫したものを使用。農業や化学肥料に頼らず作った、甘く雑味のない玉ねぎです。お米は、フィールズのご近所さんである農家さんのお米を特別に使わせていただいています。味の決め手となるスパイスは、自分たちで調合したオリジナルスパイスです。10種類ほどのスパイスが入っています。このオリジナルスパイスを、いつか店頭でも販売できたらと考えているところです。付け合わせには箸休めとして、旬の野菜と卵のピクルスを添えています。カレーを食べた後のスパイシーさが残る口の中を、ピクルスの酸味がほどよくすっきりさせてくれます。まんのう町の自然が一望できるフィールズの2階にあるベンチスペースで、ぜひこのキーマカレーを食べてみてください。自然の恵みを感じ、元気がチャージされ、疲れも飛んでいきますよ!

お弁当の購入方法

- ・店頭
- ・予約方法:来店される3日前までにお電話かInstagramDMにて「お名前」「受け取り日時」「ご希望個数」「イトインorイクアウト」をお知らせください。



CRAFT CHOCOLATE

紹介する人▶▶▶チョコレート製造担当・柳口



生粋の香川県人。小学生のときに、サンタさんをお願いしたのは「オープン」。それくらいお菓子を作ることが好きだった。中でも特に、チョコレートづくりに興味を持つ。宝石のような美しい形のチョコレートをつくりたいと、チョコレート専門学校への進学を希望するも断念。フィールズでチョコレート製造担当者を募集している聞き、迷わず応募。今の仕事は“天職”と表現するほど、美しいチョコレートづくりを目指して邁進中。

MARKET

紹介する人▶▶▶野菜仕入れ担当・田中



大学で農業のフィールドワークに参加したことから農業に興味を持つ。卒業後は農村指導者を養成する専門学校で、長期ボランティアとして参加。アジアやアフリカなどからきた留学生、生徒たちと寝食を共にしながら学校運営に関わる。異文化を持つ人同士、時には衝突することも。「他者と共に生きるとはどういうことなんだろう?」と疑問を持っていたところ、「個性が共生し調和が発展を生む」という理念掲げるサニーサイドに興味を持ち、入社。

紹介したサニーサイドフィールズの商品は、一部をのぞいて日本全国へ配送可能です。まんのう町のフィールズと同じ商品をお楽しみいただけます。



イチオシ! ピーカンナッツ ミルクチョコ (1,080円)



【どんなところが愛食ポイント?】

ナッツ独特の匂いや渋みが少なく、サクサクしたピーカンナッツの食感とミルクチョコレートの優しい甘さがクセになります。ピーカンナッツは、見た目がくみに似ていて、ちょっとゴツゴツしています。色は濃い茶色。長細い形をしています。「ピーカンナッツなんて初めて聞いた」という方が多いのですが、試食で食べていただくと、ナッツらしからぬコクとチョコレートとの

相性に「美味しい!」と感じていただき、ご購入される方が多い。隠れファンが多いチョコレートです。コーティング用に使っているチョコレートは、そのときどきで変わりますが、酸っぱい風味のものは使いません。別名「バターの木」と呼ばれるほど、ピーカンナッツは脂質の割合が高く、コクのあるまろやかな味なので、かけるチョコレートはスモーキーでスパイシーなカカオやクリミーなカカオを使い、口の中で優しい甘さが広がるような味に仕上げています。味だけでなく、見た目の美しさにも注目していただきたいです。他にもアーモンドやヘーゼルナッツなどのコーティングチョコレートを販売しているのですが、一番に製造泣かせなのがピーカンナッツなんです(笑)ピーカンナッツは、他のナッツに比べて、深い溝が多い形です。この溝にも均等にチョコレート絡ませ、きれいな形状に仕上げています。お客さまが袋を開けてチョコレートを取り出したときに、「きれいだな」と感じてもらいたい。味も見た目も楽しんでいただけたらと思っています。



イチオシ! 赤オクラ (100g/160円)



【どんなところが愛食ポイント?】

ぜひ生で食べていただきたいです。生でも固くなく、シャキシャキとしていてとてもみずみずしいんですよ。加熱してしまうと、きれいな赤色が抜けてしまい、緑色になってしまうので、鮮やかな赤色を楽しむためにも生食をおすすめしています。赤オクラを刻んで、豆腐にかけ、ごま油をチョロリとかけるだけでも立派な一品に。「ちょっと自炊するの、面倒くさいな〜」と思ったときに、簡単に作れるし、ビタミンもたっぷり取れる。オクラのネバネバは腸を整えてくれる。いいことづくしです(笑)野菜不足を感じているときや手間をかけずにおかずをもう一品増やしたいときの救世主になります!この赤オクラは、まんのう町琴南の農園「コモンハンズ」さんから採れたてを直送いただいています。コモンハンズの砂岡さんは、とても謙虚で、懐の深いお人柄。県内の有機農園で有機農業を学んだ後、独立。農業や化学肥料を使



わずに野菜を栽培されていますが、自分と栽培方法が異なる農家さんの知恵も取り入れ、さまざまな農業のあり方を受け入れていらっしゃいます。オクラ以外にもいろいろな野菜を作っています。砂岡さんがたっぷり愛情を注いでつくった赤オクラは、その珍しさから店頭でもお客さまにも大人気。リピーターになってくれる方もいらっしゃいます。そのため、なくなってしまうことも多いので、購入を検討されている方は、野菜の入荷日である土曜日に足を運んでいただけたらと思います!コモンハンズさんだけでなく、さまざまな農家さんから、色々な新鮮で美味しい野菜を仕入れています。美味しく食べていただけるように、おすすめの調理方法もお伝えしていますので、ぜひお声がけください。

お野菜の購入方法:店頭にて先着順。毎週土曜日に入荷予定