

第28回

# 淡路島 生産者 トーク

2017 11.30 Thu  
11:30 - 14:00  
DINING ROOM  
IN THE MAIKO  
(ホテル セトレ内)

つながり、つなぐ物語



毎月1回淡路島より食材の生産者をお招きし、  
シェフと生産者、お客様が交流いただけるイベントを開催。  
特別な一品をシェフと生産者よりお届け。

嶋本食品

## 金猪豚

(淡路産  
いのぶた)  
ゴールデン・ボア・ポーク

# talk

金猪豚は、猪と豚のとの交配により生まれ、両者の長所を受け継ぎ健康で安全な美味しいお肉に育てるため、飼料はトウモロコシや大豆を指定し淡路島産飼料米と酒粕をおやつに与えています。一般豚に比べて1.5倍から2倍の期間ゆっくりと時間をかけて肥育しています。  
金猪豚の肉質は、豚肉よりもさらにきめが、細かく、コクと風味があり、牛肉を想わせる舌ざわりとあま味、特に脂身のやわらかさは、驚くほどです。



嶋本食品  
嶋本さん

今回の生産者トークでは、嶋本さんが愛情こめて育てた「金猪豚」を使い、セトレのシェフが「この日限りの奇跡の一皿」にかえてお届けします。



# message

ホテルセトレ 料理長  
高見 康之

ホテルセトレ舞子では淡路島の食材を使用し、信頼し合っている淡路島の農家さんや漁師さんとの繋がりの元、安心・安全なお料理をお客様にお届けしております。淡路島の食材を使用して、お客様のもとにお届けすることができる喜びを一皿一皿に表現して皆様をお待ちしております。

## 淡路島 生産者 トーク

今後の開催スケジュールは  
ホームページでご確認下さい



SETRE  
REVER HOTELS  
MAIKO KOBE

<http://www.hotelsetre.com>

HOTEL SETRE

〒655-0036 神戸市垂水区海岸通11-1  
定休日/火曜日 交通/JR舞子駅から徒歩7分  
● 駐車場 アジュール舞子 ¥200/時間

ご予約お問い合わせ

☎ 078-708-3331

セトレ

検索

