

第23回

淡路島

生産者トーク

2017 6.22 Thu

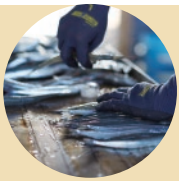
11:30 - 14:00

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。

脱サラファクトリー

自凝零塩

おのころしづくしお

talk



脱サラファクトリー
末澤さん

原材料は、淡路島の海水。余分なものは一切なし。私たちが求めた塩つくりの地は淡路島の五色浜にあります。じっくりと40時間ほど薪を用いて煮上げています。素材を活かす塩の味。手間をかけて作るため、一日にとれる量はごくわずか。かけた手間のかわりに、素材の味を活かす美味しい塩が出来上がります。辛さだけでない、甘味、苦味をご堪能ください。

今回の生産者トークでは、末澤さんが手間暇かけて作り上げた「おのころしづくし塩」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。



セトレグループ
高見シェフ

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、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。

message

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

