

第25回

淡路島

# 生産者トーク

2017 8.24 Thu

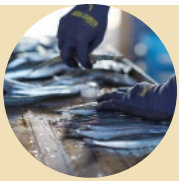
11:30 - 14:00

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。

育波浦漁協

## 釜揚げしらす

talk



育波浦漁協  
富永さん

兵庫県のシラスの水揚量は全国トップクラスで、市場等でも高く評価されています。早い潮流でしられる明石海峡、鳴門海峡が南北あり、沖合に県下有数の鹿の瀬漁場を抱えている海域はエサも豊富で、潮流の早いところで育ったシラスはしっかりとした旨みを持っています。そのシラスのなかでもその日の最初に水揚げされた鮮度バツグンの朝獲れシラスを釜揚げシラスに仕上げました。ふわっとした食感とさわやかな味わいが口の中いっぱい広がる釜揚げシラスを味わってください。



今回の生産者トークでは、鮮度バツグンの朝獲れシラスのみを使った釜揚げしらすを使い、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。



ホテルセトレ 料理長  
高見 康之

message

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

