

# SETRE Open kitchen

その日提供するお料理をつくるシェフと、  
素材をつくる生産者さまが、  
厨房や畑を飛び出してレストランに登場

🕒 11:30 — 14:00

👉 4,000 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・料理教室！
- ・スペシャルランチも！

開催日 /

2021 8.12🌿 / 9.9🌿 / 10.14🌿 / 11.11🌿

SETRE

MARINA BIWAKO

# SETRE Open kitchen とは？

その日提供するお料理をつくるシェフと、素材をつくる生産者さまが、厨房や畑を飛び出してレストランに登場!!

SETREは、美味しい!美しい!はもちろんですが、それを作る人の「こだわり」に惹かれ、素材を選んできました。その「人」が語る想いや物語を少しでも多くの方に伝える手段はないかと…「つくる人と食べる人をつないでいきたい!」そんな想いから、作る人と食べる人をつなぎ、知って、料理して、食べて、学んで、出会って、体験して、買って帰れる空間や時間をお届けします。これが「SETRE Open Kitchen」です。

## SCHEDULE

🕒 11:30 - 14:00

👉 4,000yen

11:30 - 12:00

SETRE Open Kitchen 2021.08.12

生産者さまから  
素材の魅力などのお話

12:00 - 12:30

SETRE Open Kitchen 2021.08.12

SETREマリーナ  
料理長の料理教室

12:30 - 14:00

SETRE Open Kitchen 2021.08.12

スペシャルランチ

### 第13回

2021 8.12 木

生産者 レイクスファーム / 野洲市

テーマ 夏野菜 / ブルーベリー



#### Message

「美しい琵琶湖を守りたい」という想いで、環境に優しい野菜を育てておられ、無農薬・有機栽培で育つパワー溢れる食材は「安全なものを美味しく、たくさん食べてほしい」そんな母の心で作っている野菜本来の旨みをお届けしています。

### 第15回

2021 10.14 木

生産者 古株牧場 / 蒲生郡

テーマ チーズ



#### Message

発酵食品の宝庫としても知られる滋賀の酪農一家に生まれ育ち、チーズ職人に。地元竜王町で50年以上も親しまれてきた「古株牧場」のミルクを使ったナチュラルチーズは、大会でも金賞を受賞。チーズを日本の文化に浸透させる活動も積極的に取り組んでいます。

### 第14回

2021 9.9 木

生産者 比良里山クラブ / 大津市

テーマ ヒラペリラ



#### Message

比良里山クラブは、2003年里山の保全と子どもたちの自然体験・環境学習をテーマに活動する団体です。農業や化学肥料を使わずに栽培した赤しそを原材料としたジュースなど販売しています。毎年7月になると、まほろばの里の栽培地は鮮やかな赤色でおおわれ、爽やかな香りにつつまれます。

### 第16回

2021 11.11 木

生産者 fm craic / 湖南市

テーマ 弥平とうがらし



#### Message

滋賀県の伝統野菜「弥平とうがらし」は、辛味はタカノツメの2倍ほどで、スイカ並みの甘み(糖度11.5度)があり、芳醇な香りも特徴です。その「弥平とうがらし」を栽培して商品開発にも力を入れています。地域の方々と自分達のまちを盛り上げながら、滋賀の知られざる良いものを伝えていきたいと活動しています。

※ 仕入れ状況により変更になる場合がございます。



## セトレマリーナびわ湖

● ご予約・お問い合わせ ☎ 077-585-1125

滋賀県守山市水保町1380-1 ヤンマーマリーナ内

セトレマリーナびわ湖

🔍 検索

Check!!

🕒 12:00~

インスタライブ  
配信!

