

SETRE HIGHLAND VILLA HIMEJI

SETRE

# Open kitchen

つくる人と食べる人をつなぐ

その日提供するお料理をつくるシェフと  
食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

2024

12/11[月] 1/22[月] 2/19[月] 3/11[月]

¥ 4,000 ☎ 11:00 — 14:00

シェフの料理実演！

料理教室！

スペシャルランチも！

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

11:00 - 11:15

\*\*\*\*\*

生産者さまから  
素材の魅力などのお話

11:15 - 11:45

\*\*\*\*\*

料理長の料理教室

12:00 - 14:00

\*\*\*\*\*

スペシャルランチ

2023 12 / 11 [月]

生産者 植木さん / 神崎郡神河町

テーマ 神崎郡神河町の柚子  
柚子のジャムを使った  
デザート・ストゥルーデル



神戸や大阪などで料理人として修業し、30歳の時に東京でフランス料理店を開店。「一から食材づくりをしてみたい」という長年の夢から店を友人に譲り、研究期間を経て神河町に移住。果樹園を借りて柚子栽培を開始。植木さんが栽培する柚子は、香りの良さや酸味の柔らかさなどが評判。

2024 1 / 22 [月]

生産者 ファームハウス 飯塚さん  
/ 姫路市夢前町

テーマ お米・プレミアムヒノヒカリ  
釜炊御飯の炊き方のコツ



「本当に安心できる主食、体づくりの農業」を目指し、農業や化学肥料を使わない農業に取り組んでいます。農業法人で8年の研修の後、2012年4月に就農。「ひと粒から始まるチカラ、出会い」をコンセプトに、安心して安全なものづくりはもちろん、とにかく「おいしい米を作る」ことにこだわり米作りをされています。

2024 2 / 19 [月]

生産者 井戸糺店 / たつの市

テーマ オリジナル播州味噌  
味噌を洋風に・・・  
味噌ザバイオーネ



大正15年創業の井戸糺製造所は、醤油醸造の一大産地だった町で醤油づくりに欠かせない糺の製造からはじまりました。100年以上の歴史を築き、昔ながらの手作りの製法にこだわった糺を製造するとともに自家製の味噌や甘酒なども販売されています。

2024 3 / 11 [月]

生産者 下村酒造店 / 姫路市安富町

テーマ 奥播磨の酒粕  
酒粕を使った和菓子・酒饅頭



明治17年の創業より伝わる「手造りに秀でる技はなし」の家訓を守り、純米酒のみを造られています。うまい酒には人を感動させる力があると信じ、日々お酒造りに向き合われています。



※ 料理の品数や内容は、季節により変わります

※ 生産者様や食材調達等の諸事情により内容が変更になる可能性があります



セトレハイランドヴィラ姫路

● ご予約・お問い合わせ

☎ 079-284-3010

兵庫県姫路市 広嶺山224-26 定休日/火・水曜

セトレ 姫路

🔍 検索



Check!!

🕒 13:30~

インスタライブ  
配信!

