

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

🕒 11:00 — 13:30

👉 4,000 yen

- ・シェフの料理実演！
- ・料理教室！
- ・スペシャルランチも！

毎月第3月曜日 開催予定

11:00/START (インスタライブ 13:00/START)

SETRE

HIGHLAND VILLA HIMEJI

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

🕒 11:00 - 13:30

👉 4,000yen

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 - 13:30

スペシャルランチ

第5回 / 2020 12.14 月

生産者 おかもと農園/兼田
テーマ 海老芋 簡単に出来る『海老芋』の
戻し方と炊き方



Message

姫路市兼田で、ビニールハウスと露地で軟弱野菜や地域の伝統的作物の「海老芋」を栽培されているおかもと農園の岡本将司さん。社会人として様々な経験をするなかで、自分で作った野菜がお客様に喜んでいただけるという農業の魅力に気づき、本格的に農業に取り組みうと決意し、神戸の農家での研修を経て就農されました。

第7回 / 2021 2.15 月

生産者 井戸靴店/たつの市
テーマ お味噌 料理長直伝!
味噌鍋の作り方



Message

大正15年創業の井戸靴製造所は、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靴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靴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。靴や味噌の原料は、同じ町にある上田農園のヒノヒカリと大豆、赤糖の塩を使用していてどれも地元産です。

第6回 / 2021 1.18 月

生産者 ファームハウス 飯塚さん/夢前町
テーマ お米 ご家庭で綺麗に
恵方巻を巻くコツ



Message

1年間入院生活をしたことから健康の大切さを実感。「本当に安心できる主食、体づくりの農業」を目指し、農薬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、安心で安全なもの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。

第8回 / 2021 3.15 月

生産者 下村酒造/安富町
テーマ 酒粕 酒粕が苦手な方も
食べやすい粕汁の調理法



Message

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。



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!!

🕒 13:00~

インスタライブ
配信!

