

# 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13回 / 2021 8.9 月

生産者 東原畜産さん / 姫路市

テーマ 桃色吐息 ヘレ肉のスカロップピーネ  
ブランドポークを美味しく焼く方法



### Message

姫路初ブランドポーク「桃色吐息」の豚を飼育する東原畜産。「桃色吐息」は、甘みと品があり口にするときさらりとした脂が溶け出します。ブランドポークの品質を保つため、豚の飼育環境や飼料などに徹底して美味しい姫路ポークをお届けしています。

## 第15回 / 2021 10.18 月

生産者 ココ鹿さん / 和田山町

テーマ 鹿のソテー  
最適に加熱するポイント



### Message

35歳で但馬へ移住し、狩猟免許を取得。先輩猟師さんたちに技と経験を教わりながら日々山を駆け回っています。日本が誇る鹿肉が持つ本来の美味しさを一人でも多くの方に知ってほしい。兵庫・但馬という大自然を有する地方が生み出す様々な可能性への探求に力を注いでいます。

## 第14回 / 2021 9.13 月

生産者 おかもと農園さん / 姫路市兼田

テーマ しろ菜の煮浸し  
煮浸しを色よく仕上げるコツ



### 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など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もうと決意し、神戸の農家での研修を経て就農されました。

## 第16回 / 2021 11.15 月

生産者 右田農園さん / たつの市

テーマ 人参のムース  
野菜の旨味を引き出す方法



### Message

兵庫県の西部、赤とんぼの郷たつの市で家族と完全無農薬、無化学肥料での野菜づくりを行っています。鶏を飼ったり、体験農園など一般の方も参加できる楽しいことにも挑戦中! 来てもウレシイがもりださんの「敷居の低い農家」を目指しています。

※ 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!

