

兵庫食べる通信
×
SETRE

定員 /
20名限定

SETRE
料理教室

開催場所
セトレ神戸・舞子

開催時間
11:00 - 14:00

参加費用
¥4,500
(料理教室 + ランチ代込)

クーポンご利用で4,000円

お得な
クーポン付

※ クーポンは切り取ってお使いください。
※ 予定食材は予告なく変更となる場合がございます。

SETREと
兵庫食べる通信のコラボイベント

旬の素材を使って、季節感あふれる食卓を作りませんか？
セトレのシェフからの直伝レシピをあなたの食卓へお届けください。
調理法や意外な素材との組み合わせで、新たな美味しさを発見できるはず！
一緒にセトレのシェフとの楽しい会話、「旬のある暮らし」を楽しみませんか？



旬の
おいしさを「見つける」「伝える」「繋げる」

2024 4.18 Thu

メイン食材 / 但馬の魚介
[美方郡香美町・豊岡市] 但馬漁協の漁師さん



2024 7.18 Thu

メイン食材 / 番茶
[丹波市] 徳寿園



2024 10.17 Thu

メイン食材 / しいたけ
[神戸市西区] 芦田農園



2025 1.16 Thu

メイン食材 / 金ゴマ
[西脇市・多可町] 日本のへそごま研究会



SETRE

MAIKO KOBE

兵庫県神戸市垂水区海岸通11-1 TEL 078-708-3331
URL <http://www.hotelsetre.com>

COUPON /
¥500 OFF

生産者さまのご紹介

Profile

2024 / 4.18 / Thu

生産者さま

[美方郡香美町・豊岡市]

但馬漁協の漁師さん



資源に富んだ日本海に、昔から多くの漁村・漁港が開かれ、なかでも日本海側屈指の香住漁港をはじめ、津居山、竹野、柴山、浜坂、諸寄などは早くからの良港として知られています。但馬の漁業は、沿岸並びに日本海を主な漁場にして漁業生産に従事しています。



詳しくは
こちらから

2024 / 10.17 / Thu

生産者さま

[神戸市西区]

芦田農園



有機堆肥を使用し、野菜の品目ごとに配合を変えながら、発酵肥料も混ぜることで、土の中の微生物が増え、野菜のうまみやおいしさが増します。“野菜を口にした時のおいしい感動を届けたい”という想いから、こだわりの生産方法で大切に大切に育てています。収穫体験も行っています。



詳しくは
こちらから

2024 / 7.18 / Thu

生産者さま

[丹波市]

徳寿園



自家製木酢液を茶の木の殺菌、害虫の忌避、土造りのために使用しています。肥料は油粕、米ぬか他、魚や動物性の発酵肥料を使用。「飲んで安心、自然と共存」そんな思いで「農薬、化学肥料を一切使わないお茶」を製造して25年以上になります。特に、夏の太陽の恵みを十分に浴びた茶葉で製造した「無農薬天日干し赤ちゃん番茶」は全国よりご好評頂いております。



詳しくは
こちらから

2025 / 1.16 / Thu

生産者さま

[西脇市・多可町]

日本のへそごま研究会



西脇市がその緯度と経度から「日本のへそ」と呼ばれていることに目を付け、2008年に日本のへそごま研究会が発足。金ゴマを特産にしようと西脇市と多可町でも栽培が始まりました。貴重な無農薬の金ゴマは、黄金色に輝き、香り高く、風味が良いのが特長です。料理はもちろん、ケーキやお菓子作りにも向いていて、有名パティシエからの評判も上々。「ひょうご安心ブランド」にも認証されています。



詳しくは
こちらから

兵庫食べる通信とは...

大人はもちろん、これからの未来を創るお子さんたちの食育のために、
兵庫で頑張る生産者さんの営みや苦勞、そして熱い想いを食材と共にお届けする「食べもの付き情報誌」です。

