

# 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 9.26 日 / 10.17 日 / 11.18 木 / 12.19 日

SETRE  
NARAMACHI

# 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

生産者さまから  
素材の魅力などのお話

12:00 - 12:30

SETRE Open Kitchen

SETREならまち  
料理長の料理教室

12:30 - 14:00

SETRE Open Kitchen

スペシャルランチ

第5回 / 2021 9.26日

生産者 柿の葉石井 / 五條市

テーマ 柿



### Message

干し柿以外の柿の加工品がほとんど無い時代に、傷つき捨てられる柿をなんとかしたいという想いからはじまりました。干し柿などの伝統的なお菓子を守りつつ、時代感覚のある新しい柿のお菓子を作っています。

第7回 / 2021 11.18木

生産者 ロクメイコーヒー / 奈良市

テーマ コーヒー



### Message

コーヒー豆はフルーティな甘味や酸味を持っています。ただ苦いだけではない、コーヒーの個性豊かな風味、おいしさを引き出すために私たちはあえて浅く焙煎しています。コーヒーの本当のおいしさを伝えることが、私たちの使命だと考えています。

第6回 / 2021 10.17日

生産者 華道家 生駒 敦 / 奈良市

テーマ 華道



### Message

西洋のフラワーアレンジメントは足していく文化なので、綺麗な花をいっぱい足して華やかにします。一方で華道は引き算の美学と言われているんです。いかに少ない本数で綺麗に生けるか、繊細で深い表現をどんな想いを込めて伝えるか。華道から学ぶ奥深い思考を体験いただけます。

第8回 / 2021 12.19日

生産者 片上醤油 / 御所市

テーマ 醤油



### Message

昭和6年の創業より奈良県中部の山麓の静かな村で、奈良県産大豆を主原料として杉の大桶の中で自然の季節のままに発酵熟成する、天然醸造の手法を守っています。食品添加物は使わない無添加無調整の醤油です。食にこだわりを持つお客様にご満足いただけるよう、精一杯の品質の醤油をお届けします。

※ 仕入れ状況により変更になる場合がございます。



セトレならまち

● ご予約・お問い合わせ

☎ 0742-23-2226

奈良県奈良市高畑町1118

セトレならまち

🔍 検索

Check!!

🕒 12:00~

インスタライブ  
配信!

