

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 /

2022 5.19 (木) 6.16 (木) 7.28 (木) 8.18 (木)

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

生産者さまから
素材の魅力などのお話

12:00 - 12:30

SETREならまち
料理長の料理教室

12:30 - 14:00

スペシャルランチ

2022 5.19(木)

生産者 三輪山本/桜井市

テーマ 素麺



Message

創業1717年、歴史ある豊かな奈良の地に構える、老舗手延べ素麺メーカーです。1200余年にも及ぶ手延べの伝統技法で、約36時間かけて細い素麺に仕上げている、コシの強さやのどごしが特徴です。

2022 7.28(木)

生産者 たつみ茶園/月ヶ瀬

テーマ お茶



Message

1957年よりお茶を作り続けお茶は人々に優しい気持ちや、ゆっくりとした穏やかな時間を届ける物と考え、毎日飲むお茶は次第に「家の味」となる。丹精込めて作られたお茶があなたの家の優しいお茶の味になることを願って、優しいお茶作りに取り組んでいます。

2022 6.16(木)

生産者 奈良鯉/大和郡山市

テーマ 出汁



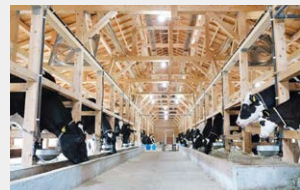
Message

奈良の中央卸売市場で40年、だしソムリエの近藤志保様にお越し頂き、身近な存在であるだしの深みを…。それぞれのだし素材の特徴や、掛け合わせ、調味による味の変化と向き合い、だしから広がる味わいを学んでいただけます。

2022 8.18(木)

生産者 植村牧場/般若寺

テーマ 牛乳



Message

奈良で一番古い牧場、明治16年創業以来一貫して新鮮な牛乳を皆様方にお届けする為、機械化が進む中、手作業で1本1本真心をこめて作られた牛乳。小さな牧場からダイヤモンドのような輝きを、地域の方と心を通わせ取り組んでいます。

※ 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!

