

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 /

2023 1.26🗓 2.16🗓 3.9🗓

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、出あって、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

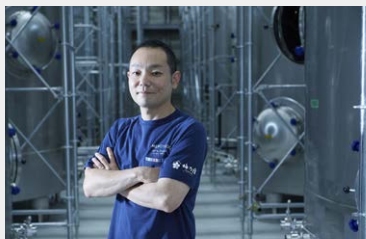
生産者さまから
素材の魅力などのお話

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



2023 1.26 木

生産者 梅乃宿酒造 / 葛城市

テーマ お酒

Message

梅乃宿が考える新しい酒文化の創造とは、日本酒のおいしさを求めながら楽しさも探っていくこと。誰もがおいしく、楽しいと感じる酒が生み出せた時、それはすでに日本酒の概念を超えているかもしれません。こだわるのは、カテゴリーや名称ではなく、飲む人の笑顔でありたい。梅乃宿は、人を幸せにする酒造りに挑戦していきます。



2023 2.16 木

生産者 曾爾村 / 奈良県曾爾村

テーマ お米

Message

2016年、曾爾村の米作りの匠が集い、曾爾米ブランド協議会が発足。「日本一美味しい米を作る名人」といわれる山形県の米農家・遠藤五一氏を招き、有機質肥料100%、農薬の使用量を一般栽培の半分以下に抑えた特別栽培米作りを始めました。中山間地特有の寒暖差、平成名水100選にも選ばれた山の湧き水や、曾爾川の清水で育まれた「曾爾米」(コシヒカリ)は村の自慢です。



2023 3.9 木

生産者 坂本養鶏場 / 五條市

テーマ 白鳳卵

Message

「紡ぐ姉妹」楽しく働いて、家族と「幸せ」に、働く仲間や鶏たちと「幸せ」に、お客様とも「幸せ」になり、それを届けたい。みんなが幸せな生活を送れるような、養鶏にしたい。その思いを大切に、毎日元気でおいしい卵づくりを作る姉妹。

※ 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!

