

SETRE NARAMACHI

SETRE

Open kitchen

つくる人と食べる人をつなぐ

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

4/20 [木] 5/18 [木] 6/22 [木] 7/20 [木]

¥ 4,000 ☺ 11:30 — 14:00

シェフの料理実演！
料理教室！
スペシャルランチも！

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 - 12:00

生産者さまから
素材の魅力などのお話

12:00 - 12:30

料理長の料理教室

12:30 - 14:00

スペシャルランチ

2023 4/20 [木]

生産者 あしびや本舗
／奈良市芝辻町

テーマ 奈良漬



あしびや本舗は、江戸時代末期より現在まで、奈良漬の伝統的な製造技法を受け継いできました。あしびや本舗の奈良漬は、江戸時代末期より受け継がれてきた伝統の製法で丁寧に漬け込んでおります。ほどよい酒粕の風味と滋味深い味わいをお楽しみいただけます。

2023 5/18 [木]

生産者 そにのわの台所 katte
／宇陀郡曾爾村

テーマ 曾爾村産食材加工品



そにのわの台所kattelは食を起点に人と人を繋ぎ、曾爾村の食を未来へと繋いでゆく場所として、農産物加工所をリノベーションし2020年にOPENしました。曾爾村で生まれたおいしい品々が並ぶショップの他、シェアキッチンやワークショップを開催できるシェアルームなど地元の方の交流の場所としての機能も備えています。

2023 6/22 [木]

生産者 びょうぶ山桜の郷
／宇陀郡曾爾村

テーマ 味噌



曾爾村長野集落の生産加工組ひょうぶ山桜の郷では、極寒期の1月2月に集落のみなさんの手で味噌を仕込んでいます。丁寧に手間暇をかけて作った麴を通常の2倍と曾爾村のお米を使っており、まろやかな甘みが贅沢なお味噌に仕上がります。

2023 7/20 [木]

生産者 studio Jig
／奈良県川上村

テーマ 家具



studio Jigの「Jig」とは、各種製造業で使用される器具の総称です。日本では当て字で「治具」と表記され、その存在は一貫して「環境を改善する」為にあります。工房で使う「治具」のように、どんな場所にも合うオールマイティな家具からある環境でこそ使い勝手の良くなる家具まで、お客様のスタイルに合わせたものづくりを提案していきます。

※ 料理の品数や内容は、季節により変わります



セトレならまち

● ご予約・お問い合わせ
奈良県奈良市高畑町1118

セトレならまち

🔍 検索

☎ 0742-23-2226

Check!!

🕒 12:00~

インスタライブ
配信!

