

# Press Release



生産者×消費者×料理人をつなぐ架け橋に  
**『この日限りの奇跡の一皿』を淡路島の食材で**  
～『生産者トーク by島みるセトレ』11月26日開催！～



株式会社ホロニック(本社:神戸市東灘区/代表取締役:長田一郎)が運営するホテルセトレ内にあるイタリアンレストラン「リストランテ・ミア・アルベルゴ」では、2015年11月26日(木)に第6回目となる「生産者トークby島みるセトレ」を開催致します。

「生産者トークby島みるセトレ」では、毎月異なる生産者様をレストランに招き、食材を育てることへのこだわりやその背景をお話いただき、消費者の食材への関心や淡路島の資源に対する学びを発信しています。さらに、料理長はその食材をつかった当日しか食べれない奇跡の1品を用意し、お客様にご提供致します。今回は、西岡農恵園様の想いと合鴨農法にて有機栽培で栽培された新米を使い燻製にした甘鯛のカルパッチョをのせ甘鯛の骨の出しをかける、奇跡の一品“新米を使った甘鯛のリゾサルト”をお届けします。

セトレグループは、コミュニティを軸に、地域の「人・モノ・資源」を活かした取り組みを発信して参りました。地域には、地元の人すら知らない歴史や文化、継承されている技術等がたくさん眠っており、それをセトレは、コミュニティホテルとして、発掘・発信することで、ホテルを通して地域経済の活性化をしていきたいと考えております。

今後もホテルセトレは「生産者トークby島みるセトレ」を通じて、生産者様とお客様の架け橋になっていきたいと考えています。

\*\*\*\*\*『生産者トークby島みるセトレ』詳細\*\*\*\*\*

- 日時:2015年11月26日(木)
- 場所:ミア アルベルゴ(ホテルセトレ内)
- 対象:ミア アルベルゴでお食事ご利用のお客様
- 内容:花岡農恵園の花岡明宏氏をお迎えしてお客様とお話いただける交流イベントを開催。  
1日限りの“奇跡のな一皿”をシェフよりプレゼント！

## 【本件のお問い合わせ先】

詳細に関しては、下記担当までお気軽にお問合せください。

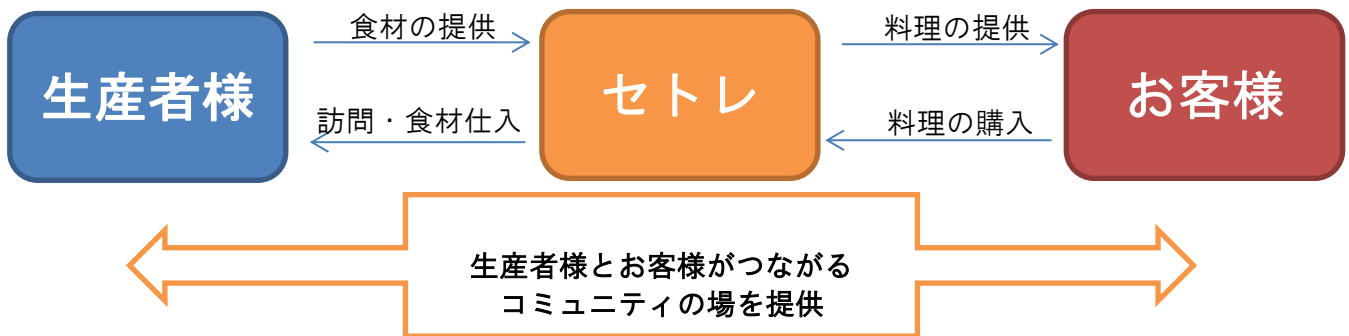
(株)ホロニック 担当 船木 久美子(ふなぎ くみこ) 携帯:080-4071-6661

TEL078-858-6908 e-mail:funagi@hol-onic.co.jp URL:www.soraniwa-setre-restaurant.com

## 【参考資料】



### ■セトレの取組について



### ■『島みるセトレ』について

「(目で)見る」「(景色を)楽しむ」「内容を理解する」「お世話する」…“みる”には様々な意味があります。淡路島をいちばん近くに臨むこの場所から、私たちセトレは“島の魅力=地域の資源”を様々な角度から掘り下げ、楽しむ機会を作って行きたいと思っています。

今まで“見る”だけだった淡路島と、食材のみならず、「淡路島に暮らす人」そして「淡路島を愛する人」たちとも、明石海峡大橋の海峡の様に海を越えてつながっていかうというプロジェクトです！

### ■『花岡農恵園』について

花岡農恵園は、「子供や家族に有機栽培にておいしくて安心して食べられるものを作りたい」という想いから野菜は有機栽培で無肥料無農薬栽培、お米は合鴨農法にて無農薬有機米栽培で合鴨も成育しています。

#### 「淡路島産 JAS米 鴨の恵み」

・有機JAS 認証を取得した田んぼで育った有機栽培米です。

・合鴨農法にて無農薬で栽培したお米です。

・肥料については、合鴨の排泄物のみで、購入した有機肥料等は一切使用していません。

合鴨農法とは、田植えをした田んぼに合鴨を放鳥し、虫を食べてもらったり草を取ってもらったりする農法です。合鴨農法では、生まれて間もないヒナしか田んぼに放す事が出来ません。成鳥の合鴨を田んぼに放すと、稲が押し倒されてしまうからです。

合鴨のヒナは虫や草を食べながら、稲とともに成長します。そうやって鴨に田んぼを助けてもらって

「有機米 鴨の恵み」は、育ち実っています。虫や草をたべて育った合鴨を、最後には鴨肉(あわじ田助鴨)として頂く事になるのですが、それも“いのちの循環”として大事にしたいと思っています。



### ■レストラン『ミア・アルベルゴ』について

#### ◇『ミア・アルベルゴ』のこだわり

レストラン「ミア・アルベルゴ」でご用意するのは、淡路島などの兵庫県産の「大地の恵みと海の幸」地元の生産者が育てた野菜を組み合わせた一皿が、皆様をお待ちしています。

四季折々の淡路島などのお野菜、魚介類、肉類など厳選食材を組み合わせ、ここでしか出会うことのできない新たな味わいをご用意。

ミア・アルベルゴのシェフ達は、産地へ出向いて自らの目で確かめ、生産者の方々との交流の中で素材本来の味を引き出す調理法を編み出しています。

淡路島の食材を中心に、大地の恵みを味わえるお料理がゲストをおもてなしいたします。

#### ◇シェフからのメッセージ

料理長：藤井 翼

当日は、淡路生産者様からお届け頂いた新鮮な食材の素材を活かし、一皿一皿真心込めて丁寧に仕上げてまいります。目の前に広がる淡路島の景色と共にご堪能ください。

