

Press Release



生産者×消費者×料理人をつなぐ
淡路島の食材でこの日限りの奇跡の一皿
～『島みるセトレ』10月18日イベント開催！～



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10月18日(日)に「島みるセトレ」と題して食材のみならず「淡路島に暮らす人」そして「淡路島を愛する人」たちとの交流を通じ、より深い魅力を楽しんで頂き料理に込められたセトレ料理人たちの想いをお届けしながら、淡路の食材をふんだんに使用した『この日限りの奇跡の一皿』を楽しめるイベントを実施致します。

淡路島は、光あふれる大地の幸、豊かな海の幸に恵まれ、万葉の時代から「御食国(みけつくに)」として、皇室や朝廷の食を支える地でもあったのです。日本の食料自給率が40%を下回る中、淡路島の自給率は110%を超えており、面積約600㎡の小さな島ですがまさに食の宝庫です。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。

今回の「島みるセトレ」でのお昼の部では、食材別に生産者×料理人がタッグを組み、淡路島の食材を使用してその場でシェフが「この日限りの奇跡の一皿」に仕上げます。生産者様の食材に込められた物語と料理に込められたシェフの想いをお届けし、テラスでは窯焼きで焼き上げたアツアツのピザを淡路島の景色と共にご堪能いただけます。また、夜の部では淡路島の生産者様、料理長、お客様でテーブルを囲い、シェフのこの日限りのコース料理に舌鼓しながら食材や料理に込められた想いなど楽しいトークを通してたくさんの出会いをお楽しみください。

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

……『島みるセトレ』昼の部概要……

- 日時:2015年10月18日(日)12:00～15:00
- 価格:当日 4,000円(税込/中学生以上)
- 早期予約 3,000円(税込/中学生以上)

* 奇跡の一皿+フリードリンク付(ソフトドリンクのみ)

……『島みるセトレ』夜の部概要……

- 日時:2015年10月18日(日)17:30～19:30
- 価格:8,000円

* コース料理+フリードリンク付(アルコール含む)

【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い合わせください。

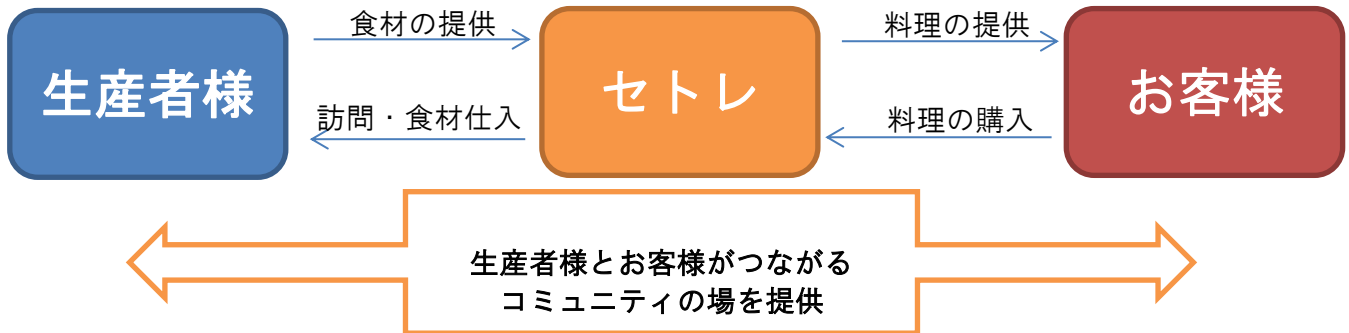
(株)ホロニック 担当 船木 久美子(ふなぎ)

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こうというプロジェクトです！



■『島みるセトレ』イベント概要について

異養蜂園の蜂蜜・嶋本食品の猪豚・自凝零塩（おのころのしずく）・藤本水産の釜揚げシラス・淡路島西洋野菜園のお野菜・北坂養鶏場の卵など、こだわりの厳選淡路食材と料理人がコラボする奇跡の一皿をお楽しみくださいませ。

【昼の部】

各料理人との奇跡の一皿をお楽しみいただけます。ランチイベントはテラスにて窯で焼きあげたピッツアもご用意しております。

- 日時：2015年10月18日(日) 12:00～15:00
- 価格：当日 4,000円(税込/中学生以上)
早期予約 3,000円(税込/中学生以上)
*奇跡の一皿+フリードリンク付(ソフトドリンクのみ)

【夜の部】

絶景の別邸レジデンスにてこの日の為だけに作られたシェフ渾身の特別淡路コースをご用意！

- 日時：2015年10月18日(日) 17:30～19:30
- 価格：8,000円(税込/中学生以上)
*奇跡の一皿+フリードリンク(ソフトドリンクのみ)

■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、生産者の方々とそ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。



【参考資料】



淡路島の生産者様のご紹介



山田屋 ジャム

大阪・堺生まれの園長と、香川・高松生まれのジャムおばさんが高知の大学で出会い、その後滋賀の観光農園で7年務めたあと念願の淡路島移住。ジャム工房の特徴は、淡路島の素材を活かすこと。ジャムおばさんは、車で淡路島中を走り回り、自分で素材を見つけ、農家さんの思いをジャム作りに反映しています。鳴門金時のジャムなど珍しいジャム作りに挑戦しています。



北坂養鶏場 卵

あたりまえのことを大切にしたいという想いのもと鶏をはぐくみ、たまごを中心にさまざまな生産物をお届けしています。いのちと向き合う仕事はたいへんなことも多いですが、わたしたちのこだわりから生まれたたまごを召し上がっていただき美味しい」という評判を聞くときは本当にうれしい気持ちでいっぱいになります。



淡路島西洋野菜 野菜

「小さい農園」40アールほどの小さな農業を夫婦二人で営んでいます。たくましく生命力に溢れる美味しさを、そして安心安全な野菜をと『野菜の持つ本来の味』にこだわっています。『食べる人・調理する人・栽培する人』顔が見えることが美味しさや安心につながると考えると共に個性ある野菜づくりを目指しシェフの顔を思い浮かべながら日々野菜と向き合っています。



脱サラファクトリー 自凝零塩(おのころしずくしお)

原材料は、淡路島の海水。余分なものは一切なし。私たちが求めた塩づくりの地は淡路島の五色浜にありました。じっくりと40時間ほど薪を用いて煮上げています。素材を活かす塩の味。手間をかけて作るため、1日にとれる量はごくわずか。かけた手間のかわりに、素材の味を活かす美味しい塩が出来上がります。辛さだけでなく、甘み、苦みをご堪能ください。



異養蜂園 蜂蜜

豊かな自然に恵まれた淡路島に暮らすニホンミツバチを養蜂しています。山や森を自由に飛び回り、季節ごとにさまざまな蜂を集めてまわります。ニホンミツバチが飛ぶ距離は巣箱から半径1.5kmから2.5kmと言われており、淡路島でとれるハチミツはまさに、100%島の恵みの結晶。蜂蜜家が多く用いる「セイヨウミツバチ」に比べ、ニホンミツバチの蜂蜜は、糖度が78度以上と高い。



藤本水産 釜揚げシラス

昭和10年創業以来お客様に喜んでご満足頂ける商品を追求し、昔ながらの手法で天日干しちりめんや生炊き佃煮を無添加で作られています。お客様からの「美味しかった」の声がうれしくて「より良いもの、より安全なものを、より安く」お届けできるよう頑張っています。