

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』1月28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、2016年1月28日(木)に第7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、漁師・大原様の想いと淡路島の沼島で獲れた旬の魚を使いセトレのシェフが『この日限りの奇跡の一皿』にかえてお届けします。

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:2016年1月28日(木) 11:30～14:30
- 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:漁師・大原様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。

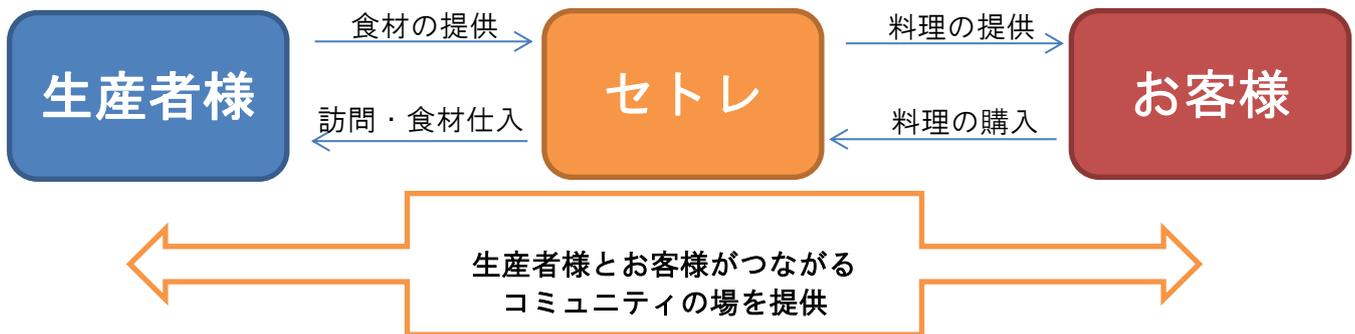
(株)ホロニック 担当 船木 久美子(ふなぎ くみこ) 携帯:080-4071-6661

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！



■『沼島の漁師(見習い)・大原様』について

兵庫県の最南端、淡路島からさらに船で10分のところに位置する沼島。人口は約450人、その約8割が漁業従事者という離島です。

この島に3年前に移住した大原さん。

島での暮らしの中で、その生業や祭り等を通じて島のいきざまを身体で感じ、美しい日本とは何か、本当の豊かな暮らしとは何か、を考えはじめたそうです。

その応えを島の漁師という生業を通して探し続け、未来に繋げていきたい。そして「かけがえのないものに出会えた」そんな魚屋さんになりたい。

自分の手で獲った魚を通して島の文化・生業・土壌・記憶を、自分の手でお客様に届けたいという熱い想いから島に残って漁師人生を覚悟。現在、沼島で漁師として活動中です。



■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：丸岡 修二

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。

