

Press Release

ホテル セトレ神戸・舞子のシェフ監修

地域食材を使用したメニューを愛徳学園の給食で提供

規格外野菜の存在や課題など食育を通して学ぶプロジェクト



関西を中心に地域密着型コミュニティ型ホテルを展開する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神戸・舞子では、2024年10月30日(水)から地域食材を使用し、ホテルのシェフが考案・監修したメニューを学校法人愛徳学園（神戸市垂水区）の給食で継続的に提供していきます。

第1回目の給食メニューは、「あわじ鶏のグリルと秋野菜 さつまいものスープ仕立て」です。今回は、神戸市西区のC-farm(シーファーム)さまの秋野菜(さつまいも)を使って仕上げます。当日は、生産者C-farmさまにもお越しいただき、野菜の美味しさや有機野菜の作り方、食品ロス削減のために規格外野菜を使うことのメリットなど子供たちに分かりやすくお話しいただきます。子供たちには、生産者さまと触れ合うことで食材への関心・知識などを身に付けてもらう食育の場になればと考えております。また、この取り組みを通して、子供たちに地元の素敵な生産者様をもっと広く知ってもらうとともに、給食へ地域の食材を取り入れることにより、食に関する指導の「生きた教材」として活用していき、地域の自然・文化・産業等に関する理解を深め、生産者の努力や食に関する感謝の気持ちを育んでいきたいと考えております。食育を通してSDGsを考え、環境の改善や地域の活性化、食品ロスに繋がることを次世代の子供たちに伝えていきたいと思っています。

◇実施内容◇

- 日時：2024年10月30日（水）給食時間12時15分～
- 場所：学校法人愛徳学園（兵庫県神戸市垂水区歌敷山3丁目6-49）
- SCHEDULE：11：30-12：15 生産者さまから素材の魅力などのお話

Press Release

■ 開催の背景

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います。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など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課題と向き合い、地域経済の活性化を行っていきたいと考えております。

今回私たちは、次世代を担う子供たちに給食を通して地域食材の魅力を伝えると共に環境問題や食品ロス、地域活性化について考えもらえる機会になればと考えています。ホテルのシェフが考案・監修したメニューを提供し、食への関心を高め、生産者さまとの触れ合いで食材への知識を深めていただければと愛徳学園さまが給食をスタートするタイミングでご提案させていただき、ご一緒する運びとなりました。

■ 生産者：C-farm について

わたしたちは、農の「食・体・住」をテーマに有機農家をメインとして事業展開をしております。多くの方に農業の“良さ”を実際に五感で体験していただき、有機農業の発展と農業課題の解決のために取り組んでおります。農家だけでなく、カフェを経営したり、路線バスを使って、畑で採れたばかりの新鮮な野菜を神戸市の中心部までお届けします。



■ ホテルセトレ神戸・舞子料理長 高見康之

幸せな食事で、人と想いをつなげたい

大切に食材を育てる「生産者の想い」とそこから届けられる「エネルギーあふれる食材」を感じていただきたいと考えています。ジャンルや調理技術にとらわれず、食を通して巡るストーリーをお客様、生産者とともに育んでいくレストランを目指しています。今回は、子供たちに給食を通して地域食材の魅力を伝えていききたいと思っています。



給食で提供するメニュー

「あわじ鶏のグリルと秋野菜 さつまいものスープ仕立て」

今回は、さつまいもが目玉の内容となります。栄養も豊富である秋野菜を濃度の高いスープに仕上げ、鶏の旨味と根菜の食感を楽しんでいただきたいと思ひます



【ホテルセトレ神戸・舞子について】

明石海峡大橋のふもとの位置に佇む「ホテルセトレ神戸・舞子」（客室24室・レストラン）は、2005年4月にホテルペルーラを改修し、関西1号店目としてオープンしました。当ホテルは、大阪からもほんの少し足をのびた場所にあり、目の前には瀬戸内海と明石海峡大橋をのぞむオーシャンビュー。24室の全てのお部屋はもちろん、館内どこにいても、窓いっぱいに広がる瀬戸内海と明石海峡大橋の時間の移ろいがお楽しみ頂けます。

リノベーションや建築デザインは、グッドデザイン賞の受賞経験もあり滋賀県立大学で教授も務める芦澤竜一氏が手掛け、海に浮いているように見えるセトレのチャペルは、2006年「グッドデザイン賞」を受賞し、国内外で多くの賞を受賞しており注目を集めています。

ホテル内のレストランでは、料理長自ら農家、漁師の元を訪ねて探し求めた厳選素材によるお料理を提供し、好評を博しています。

■ホテルセトレ神戸・舞子

〒655-0000 兵庫県神戸市垂水区海岸通11-1

TEL：078-708-3331

営業時間：火曜定休（祝日・夏期・年末年始除く）



【セトレグループについて】

株式会社ホロニックが運営する地域住民・地域社会のためのコミュニティホテル「SETRE（セトレ）」。

「つながり、つなぐ」をコンセプトに、時代の文化の中で見失われてきた数々の宝物、地域に眠る「物語」を新たな「価値」に変えてお客様に届け、人と人、人と地域の絆を結んでいきたい、そんな「コミュニティホテル」を目指しています。2005年神戸市垂水区に1号店「ホテルセトレ」をオープン。2008年には国民年金宿舎をリノベーションし、2号店となる「セトレ ハイランドヴィラ姫路」を兵庫県姫路市にオープン。2013年にはセトレグループ初となる新築で「セトレ マリーナびわ湖」を滋賀県守山市にオープン。2015年には、九州初出店となる「セトレ グラバースハウス長崎」を長崎県長崎市にオープン。2018年12月には、奈良県奈良市に「セトレならまち」をオープンし、現在はホテル5施設の経営及び運営を実施。

【上記プレスリリースのお問い合わせ先】

株式会社ホロニック

事業企画室 船木 久美子

携帯:080-4071-6661

E-mail funagi@hol-onic.co.jp TEL 078-858-6908

