

無添加生ハムと一緒に作りませんか？

山梨県産ブランド豚のもも肉を丸ごと一本使用し
天然塩と八ヶ岳の風だけで仕込む完全無添加の生ハム。
自分で仕込んだ生ハムは、八ヶ岳の清涼な空気のもとでじっくりと熟成され
約一年後に皆様のお手元へ届きます！

料金（講習代・ランチ・ドリンク代込み）

原木一本（約7kg）・・・ ¥36,000-（税別）
骨抜き 1/2 本（約2.5kg）・・・ ¥21,000-（税別）
骨抜き 1/4 本（約1.25kg）・・・ ¥13,000-（税別）

同伴者の方は、お食事代・ドリンク代・講習費として
お一人様 ¥4,000-（税別）がかかります。

2020年度ワークショップ日程

2020年 11月							12月						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26
29	30						27	28	29	30	31		

2021年 1月							2月						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28						
31													

火曜日の会は「クリスタルポーク」
金曜日・日曜日の会は「甲州富士桜ポーク」になります。

Prosciutteria Morimoto
ご予約・お問い合わせ ☎080-7428-2966

コロナ禍のため予定を変更する可能性があります。ご了承ください。