

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・ランチ代込み）

原木一本（約7kg）・・・・・・ ¥42,000-（税込）

骨抜き 1/2 本（約2.5kg）・・・ ¥24,000-（税込）

骨抜き 1/4 本（約1.25kg）・・・ ¥15,000-（税込）

同伴者の方は、講習費・お食事代として
お一人様 ¥4,500-（税込）がかかります。

2021年度 ワークショップ日程

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

2022年 1月							2月						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1			1	2	3	4	5
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
9	10	11	sold out!	13	14	15	sold out!	14	15	16	17	18	19
sold out!	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
sold out!	24	25	26	27	28	29	sold out!	28					
sold out!	31												

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。