

# 無添加生ハムを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	3	4	5	6				1	2	3	4
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	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	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
23	24	25	26	27	28	29	27	28					
30	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。