

# 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  
天然塩とハケ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、ハケ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）

### 12ヶ月熟成

原木一本 ..... ¥50,000- (税込)

骨抜き 1/2 本 ... ¥27,500- (税込)

### 18ヶ月熟成

原木一本 ..... ¥59,900- (税込)

**時間** 10:30 スタート 13:30~14:00 終了予定

同伴者の方は、講習費・お食事代として、お一人様 ¥5,000- (税込) がかります。

## 2024年度ワークショップ日程

2024年 10月							11月							12月						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2	3	4	5						1	2	3	4	5	6	7		
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				

2025年 1月							2月						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4							
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31											