

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 …… ¥60,000- (税込)
骨抜き 1/2 本 …… ¥34,000- (税込)

18ヶ月熟成

原木一本 …… ¥69,900- (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 ¥6,000- (税込) がかります。

2025年度ワークショップ日程

| 2025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 | | | | | | | 1 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | |
| | | | | | | | 30 | | | | | | | | | | | | | |

| 2026年 1月 | | | | | | | 2月 | | | | | | |
|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT | SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
| | | | | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | | |

2025年度
ワークショップ
9/2 (火) 10:00～
受付開始