

2017.9.23(Sat)

<http://momo29.com>

国産生ハム生産者が一堂に会す

「国産生ハムフェスティバル」 開催決定

イベント概要

名 称：「国産生ハムフェスティバル」

開催日時：2017年9月23日(土)11:00～15:00

開催場所：「欧風レストランKAEDE」及び中庭

アキタケンセンボクシタザワコオボナイアザツクリミチ

秋田県仙北市田沢湖生保内字造道29-12

最寄駅：秋田新幹線「田沢湖駅」下車バス約10分

主 催：国産生ハム生産者サミット実行委員会

参 加 費：¥3,000～*事前に御購入下さい

(生ハム数種類つまみぐい+ワイン+パン)

*「国産生ハム生産者サミット」は9月22日に開催致します。原則と致しまして一般の方のご参加は出来ません。

田沢湖周辺には素晴らしい温泉地も沢山あります。是非この機会に足を延ばしてみませんか？

開催地までの交通手段やご宿泊等のお問い合わせ、ご予約は、…

江南トラベル

Tel:03-3670-1125

info@konan-travel.com

国産生ハムフェスティバル担当:荒井まで

ご注意ください

**イベントチケットは
事前購入でお願いします。**

お申込み、お問い合わせはお気軽に！！



塩だけで作る無添加国産生ハムの普及促進に努める

一般社団法人 **国産生ハム普及協会**

info@momo29.com もしくは **03-5472-7736** まで お待ちしています！

生ハムは食べるけど、国産の生ハムなんてあるの～？

聞いたことないな～、と思われる方がまだまだ多いと思いますが、ここ日本で1977年からスペインの製法を基礎とした、国産の豚肉と天然塩のみで長期熟成させた生ハムが作られ続けています。1977年当時はたった一つの工房が本格的な長期熟成の国産生ハムを作っていました。今では生産者の数も増えて来ています。



国産生ハム界のレジェンドが集結



2017.9.23. 北は北海道から南は九州まで、日本全国の個性あふれる長期熟成生ハムの生産者が、自慢の生ハムを携えて秋田県の田沢湖に集結し「国産生ハムフェスティバル」を開催致します。前代未聞、国産生ハム生産者が一堂に会し、皆様に原木から切り立ての個性あふれる生ハムの数々をご提供致します。また此处でしか学べないセミナー、地元食材と生ハムの驚きのコラボetc...乞うご期待!!

日本人だからできる生ハム

国産生ハム生産者の方々は、イタリア、スペイン、フランスなど本場で学ばれた技術を持ち帰られた方、独自の理論を開花させ独学で生産されておられる方、と多岐に渡ります。生産者のそれぞれに生ハム哲学が有り、個性豊かな素晴らしい日本独特の生ハムが生まれ続けています。食肉加工文化の浅い日本だからこそ、自由にそれぞれの哲学が貫け、これほどまでに違いのある個性的な生ハムが生まれているのかも知れません。また発酵食品の国でもある日本。長期熟成の生ハムに日本酒やお味噌の麴を使う生産者も出てきています。



多数の生産者が参加予定

参加予定生産者：国産生ハム伝道師の生ハム、元帯広畜産教授の作る生ハム、ヨーロッパで数々の賞に輝く無添加食肉加工の第一人者の生ハム、大手ワイナリーに葡萄を納める葡萄栽培家の生ハム、全てに拘り豚を育てる養豚家の生ハムetc...