

塩だけで造る熟成国産生ハム工房、見学セミナーのご案内

～生ハムを理解すれば食文化がわかる！～



この日本で、ローマ時代から伝わる製法で生ハムが造られている事をご存知ですか？
場所は埼玉県坂戸市。1977年頃より国産豚肉と塩のみを使用し、添加物をいっさい
使わずに本物の熟成乾燥肉（通称生ハム）を造り続けている”SERRANO 工房”です。
有名レストランやバーで”尾島さんの生ハム”として人気を集めています。
食にこだわる皆様に、ぜひ本物を知っていただき、味わっていただきたく、下記の
予定で SERRANO 工房見学セミナーを開催する事といたしました。

ご希望の日程に○をつけてください

・日 程： 11月10日（土） 12月8日（土）

・参加費： \4,000円 / 1名

工房見学、生ハムの話、工房の特製料理付

*生ハムと一緒に味わいたい飲み物をご持参ください。

・集合場所・時間：11:30頃に SERRANO 工房に集合。

東武東上線、坂戸駅よりバスで10分位です。交通費は各自ご負担ください。

工房地図等は追ってご連絡いたします。

・工房の衛生管理上、先着15名様とさせていただきます。

・応募方法

①この用紙を FAX していただく。（FAX: 03-5472-6900）

参加者氏名： _____ 参加人数： _____

連絡先電話番号： _____

e-mail: _____

②info@momo29.com 宛てにメールにてお申し込みください。

参加者氏名・連絡先電話番号をお送りください。

————— 皆様と工房でお会いできることを楽しみに致しております ————

Uncured
Ham
Association



生ハム普及促進協会

お問い合わせ

〒105-0004 東京都港区新橋 5-9-5 NT ビル 2F

(株)スクエア・オブ・ワイ内 担当：松川

TEL:03-5472-7735 (代) FAX:03-5472-6900 URL:www.momo29.com