

第17回 THE体験「生ハムづくり」募集要項

風の谷横蔵、ラーニングアーバー横蔵 樹庵 敷地内の生ハム工房におきまして、厳選された岐阜県産豚肉のモモ肉に天然塩のみを使用し自然環境のもとでの長期熟成無添加生ハムをご自分の手で作ってみませんか。

*当工房では、スペインの『ハモンセラノ』タイプの生ハムを作っております。

体験日/期間	令和6年12月～令和7年3月 までの日曜日、 午前10時半から約1時間の第一工程を体験していただきます。
体験会場	ラーニングアーバー横蔵 樹庵 岐阜県揖斐郡揖斐川町谷汲木曾屋180 0585-55-2236
体験受講料	40,000円（食材・用品・管理料等全て含まれております。） <u>体験受講時に特別用意するものではありません。</u>
受講特典	生ハム完成引渡しパーティーに御招待。（令和7年11月予定）
主催者	生ハム工房 DARUMA 成瀬 眞樹
受付締切り	各体験日の1週間前までとさせていただきます。
申込み先 （連絡先）	▽ 生ハム工房 DARUMA ▽ 501-0619 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪840-2 ▽ TEL/FAX 0585-22-0037 ▽ 090-6769-9914 ▽ E-mail: namahamu.daruma@gmail.com ▽ いずれかの方法でご希望の体験日をご指定の上お申込み下さい。

※ 指導・製品管理などの都合上、申込み先着50名様（50本）までとさせていただきます

体 験 日 （ご都合の良い日をお選び下さい）

2024 12 / 1 ・ 8 ・ 15 ・ 22

2025 1 / 19 ・ 26

2 / 2 ・ 9 ・ 16 ・ 23 ・ 24

3 / 2 ・ 16

※ 平日の体験をご希望の方はご相談下さい。

第17回 THE体験「生ハムづくり」

申 込 用 紙

住 所	〒		
氏 名		電話番号	
mail			
体験希望日に○印をお付けください			
12月1日(日) 10:30 より	12月8日(日) 10:30 より	12月15日(日) 10:30 より	12月22日(日) 10:30 より
1月19日(日) 10:30 より	1月26日(日) 10:30 より		
2月2日(日) 10:30 より	2月9日(日) 10:30 より	2月16日(日) 10:30 より	2月23日(日) 10:30 より
2月24日(月) 10:30 より	3月2日(日) 10:30 より	3月16日(日) 10:30 より	

- ※ 申込み用紙ご記入の上、FAX 0585-22-0037にてお申込みください。
※ メールでのお申し込みも受け付けております。

メールアドレス namahamu.daruma@gmail.com

件名に『生ハム体験申込』お願いいたします。

- ※ 参加料40,000円は申込み時にお振り込み下さい。

(当日お支払いでも構いません)

- ※ 振込先 十六銀行揖斐川支店 普 1315021 だるま 成瀬眞樹