

第18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『ハモンセラーノ』タイプの生ハムを作っております。

体験日／期間	令和7年12月～令和8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。） 体験受講時に特別用意するものはありません。
受講特典	生ハム完成引渡しパーティーに御招待。（令和8年11月予定）
主催者	生ハム工房 DARUMA 成瀬 真樹
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30名様（30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）

2025 12 / 7 • 14 • 21

2026 1 / 11 • 12 • 18 • 25

2 / 1 • 8 • 15 • 22

3 / 1 • 8

※ 平日の体験をご希望の方はご相談下さい。

第18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7日(日) 10:30 より	12月14日(日) 10:30 より	12月21日(日) 10:30 より	
1月11日(日) 10:30 より	1月12日(月) 10:30 より	1月18日(日) 10:30 より	1月25日(日) 10:30 より
2月1日(日) 10:30 より	2月8日(日) 10:30 より	2月22日(日) 10:30 より	
3月1日(月) 10:30 より	3月8日(日) 10:30 より	3月15日(日) 10:30 より	

※ 申込み用紙ご記入の上、FAX 0585-22-0037 にてお申込み下さい。

※ 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、『振り込み』または『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