

# 2017.9.23 (Sat)

## 国産生ハムフェスティバル開催

3,000円で  
日本全国の生ハム  
食べ比べ

# 生ハム食べに秋田に行こう!! 食べ尽くせるか、日本初の一大イベント!!

- ・北は北海道から南は九州まで、日本全国から個性あふれる14種類の国産生ハムが勢ぞろい。
- ・ワイン、日本酒、焼酎・・・あなた好みの生ハムマッチングを探してください。
- ・セミナーやここでしか聞けない生産者の四方山話もお聞き逃しなく
- ・地元秋田の食材と生ハムの意外なコラボ料理にビックリ!と盛りだくさんのお楽しみ

今直ぐゲット! 前売りチケット3,000円(1Drink+パン付)

チケットのご購入はこちらのURLから <http://momo29.com>

是非、この機会をお見逃しなきよう、お誘い合わせの上ご来場ください。

## ■ 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が、今では生産者の数も増えて来ています。

## ■ 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。

## ■ 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。また此処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!!

### 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  
 JR田沢湖駅前より羽後交通のバス(高原温泉・乳頭温泉行)大橋停留所下車  
 お問い合わせ: 羽後交通田沢湖バスターミナル ☎ 0187(43)1511

主催: 国産生ハム生産者サミット実行委員会  
 参加費: チケット¥3,000- \*事前に御購入下さい  
 (生ハム全種類つまみぐい+ワイン+パン)

チケットのご購入はこちらのURLから!  
<http://momo29.com>



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



スマホからはQRコードで

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。

\*「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。

後援: 秋田県仙北市 協賛:  株式会社山二

**チケットのご購入は  
“欧風レストランKAEDE”にて、**

**団体割引(~~3,000-~~が 1,000-)**

**でお求め頂けます！！**

**2017年9月23日国産生ハムフェスティバルがここの田  
沢湖の“欧風レストランKAEDE”で開催されます。**

**北は北海道から南は九州の国産生ハム生産者が自慢の  
熟成国産生ハムを携え田沢湖に集います。初めて国産  
生ハムを召し上がる方は勿論、グルメ通の方、本場スペ  
インやイタリアの生ハムに勝るとも劣らない、日本各地  
で造られた熟成国産生ハムを是非お召し上がりください**

**欧風レストランKAEDE : 仙北市田沢湖生保内字道造29-12**

**(大橋バス停から徒歩8分 ローソン傍) ☎ 0187-43-3768**

---

この件についてのお問合せは

一般社団法人国産生ハム普及協会内、「国産生ハム生産者サミット実行委員会」

03-5472-7736 担当:野崎