

## おおわに自然村第8回生ハム塾参加申込書

第8回 生ハム塾 スケジュール	2019年11月3、10、17、24 12月1、8、15、22 2020年1月12、19、26 2月2、9、16、23 ※上記の開催日のうち、いずれかをお選び下さい。 受講時間：11時～14時
体験会場	おおわに自然村 生ハム工房
内容	はじめに生ハムに関する説明を行います。完成までの工程のうち、初回の作業を体験していただきます。原材料となる青森県産の豚のモモ肉の血抜きを行い、天然海水塩をすりこみます。防腐剤や添加剤などを一切使用せず、1年以上かけて貯蔵し、じっくり熟成させます。
参加料	32,400円/本(税込) (生ハム原材料・作業用品・管理料等全て含みます) (別途1名につき昼食代700円ちょうだいいたします)
受講特典	完成記念パーティーご招待(お引き渡し時・・・完成次第別途ご連絡 概ね2年程度)
受付締切	先着100名様までとさせていただきます。 申込書にご記入の上1週間前までにFAXでお申込み下さい。
お申込み先	おおわに自然村生ハム工房 TEL 0172-26-8692 FAX 0172-26-8490
集合場所	おおわに自然村生ハム工房 青森県南津軽郡大鰐町早瀬野小金沢48-2 大鰐駅より早瀬野・島田方向へ。おおわに自然村は養豚場です。生ハム工房とお間違えないようお気をつけて下さい。

※指導・製品管理などの都合上、申込み先着各開催日10本までとさせていただきます。

※受講時に特別用意していただくものではありませんが、工房は山間部にあるため、暖かい服装でお越し下さい。

※完成後、ご希望の方にはブロックに解体いたします(カット及び真空包装は別途実費を頂きます。)

## おおわに自然村第8回生ハム塾参加申込書

予約日	年	月	日	令和 年 月 日			
ご住所	〒						
ご氏名				電話番号			
e-mail				作成本数	本	参加人数	大人 人 子供 人

※参加申込書にご記入のうえ、おおわに自然村 生ハム工房 FAX0172-26-8490 までお申込み下さい。

※参加料 **32,400円**(税込)を開催1週間前までに下記口座へご入金お願いいたします。

入金後、確定となります。当日参加できない場合は代行作成し、お預かりいたします。

お振込み先 みちのく銀行 松原支店 普通 口座番号6266738 三浦 浩

ゆうちょ銀行 18460-2 13462181 三浦 浩