

ふじのくにの“旬”を食べ尽くす会・番外編の御案内 —令和7年 第2回ハム作り 煙の会—

会の趣旨

- ・静岡県産食材の素晴らしさを実感し、ファンになり、地産地消を積極的に推進することを目的とした会です。大人だけでなく子供達に物を作ることの楽しさを伝えます。
- ・ハム・ソーセージ他、各種食材を用いた燻製を作り、出来上がった製品と豚肉の手料理の昼食を楽しみます。

日時

令和7年4月20日（日） 9：00～16：00 まで

場所

浜松市西区伊左地町 浜松市農村環境改善センター
<アクセス> 車：東名高速道路浜松西インターより5分程度
バス：遠州鉄道 舘山寺温泉行き、伊佐見橋下車（浜松駅より約30分）
進行方向右側の建物です

材料費(昼食等)

大人2,500円/人、小学生500円/人、未就学児・無料

* 当日のお土産は、当日作成のソーセージ、各種燻製品となります。

参加人数

- ・15名程度（中学生以上）、小学生・未就学児は同伴扱い、参加人数に含まず・申込時に子供の人数をお知らせ下さい。

申込期限

- ・下記のネット・携帯へ連絡ください。申し込み順の受付で、定員に達し次第受け付けを終了します（4月9日（水）まで）。

参加上の留意点

- ・加工用の肉は各自2kgまでとします(分割してハム、ベーコン等数個にしてもOKです)。予め各自肉を購入、事前に漬け込みをして当日持参願います。
- ・参加者決定後、漬け込み液、漬け込み方法等は幹事より別途連絡いたします。
- ・お肉の購入につき、県内産・特殊肉にこだわりたい方は幹事にご相談下さい。
- ・会場は飲酒禁止のため、当日は作って食べる会となります。
- ・食べ物を扱いますので、衛生管理には十分注意してください。

関 哲夫 (090-5035-7462)
申し込みアドレス : hamusishou@nifty.com