

つくり手講座 生産者トーク

加工と販売で肉を生かす 農家製の熟成生ハム 十勝大樹町・源ファーム

近郊のチーズ農家から届くホエー（製造過程で出る水分）を飲ませたその肉は、柔らかく臭みがない。養豚農家だからこそ豚へのこだわりを直接伝えたいと、10年前に加工販売に踏み切り、道内では数少ない骨付き生ハムを作る大樹町の源（げん）ファームの農場主、大美浪 源さんにお話をさせていただきます。

日時：2011年5月28日（土）

ゲスト：おおみなみ はじめ大美浪 源さん（源ファーム農場主）

■第一部 大美浪 源さんの生産者トーク

時間：14:30～16:00

参加費：1,000円

（ワンドリンク・試食付き）

定員：15名

■第二部 生ハムのコース料理を食べる

時間：16:00～18:00

参加費：3,500円

（源ファームさんの生ハムを使用したコース料理・ワンドリンクつき）

定員：8名

両方に参加した場合はあわせて4,000円です。

【主催】バルコ札幌

【共催】いいね！農style

【会場】BARCOM Sapporo（バルコ札幌）

札幌市中央区北2条西2丁目-15 STV北2条ビル1F

【申し込み・お問い合わせ】

バルコ札幌店内（スタッフまで）

またはe-mail: entry@barcom.jp / TEL: 011-211-1954 / FAX: 011-210-4167まで



これまでの料理（参考） 毎回テーマに合わせたコースをご用意します



様

お申込み承りました。
受付

年 月 日

お申込み書

5月28日「源ファーム・生ハムの生産者トーク」

第一部 ・ 第二部 ・ 両方 に申込みます。

お名前

ご連絡先