

# イタリアンシェフがつくる八ヶ岳の無添加生ハムを楽しむ

## ～山梨ワインとのペアリング～

山梨のブランド豚「甲州富士桜ポーク」を天然塩だけで長期熟成させて手作りする無添加生ハム。その魅力を作り手の森本シェフに、生ハムの製造とスライス demonstration を交えて語っていただきます。山梨ワインとのペアリングもお楽しみに。

### 講師

**森本 慎治 さん**

創作イタリアン「 Pastaと肴 MoRimoTo 」 オーナーシェフ  
 「Prosciutto di Morimoto (プロシュット ディ モリモト)」 代表

19歳でイタリア料理の世界に入り、「パスタパスタ六本木店」、「リストラテヒロ」系列の「ドルチェヒロ」、隠れた名店と言われる町田市の「トラットリア アースマジック」等で修業をし、2002年独立目標の土地清里へ。コート・ドゥ・ヴェール内にある「美味小舎 トラットリアヴィータ」でシェフ兼店長を約3年勤め、2005年独立、「Pastaと肴 MoRimoTo」をオープン。2009年に生ハムづくりを開始、2018年生ハムブランド「Prosciutto di Morimoto」を立ち上げる。2008年「エキスパート・スタジオ」第5回ゲスト。



2018年 **11/14 (水)**

19:00～20:30 (受付 18:40) 【形式】着席 【定員】30名

**スケジュール (予定)**

19:00 ミニセミナー  
 ・生ハムの製造方法  
 〈肉の成型、血抜き、塩漬けまでの工程をご覧ください〉  
 ・素材 (豚肉・塩) や環境へのこだわり  
 ・生ハムの楽しみ方  
 試飲ワインのご紹介

20:00 試食・試飲・交流会  
 (パン・生ハムに合うルッコラやペピーリーフのサラダ・フルーツ付き)

20:30 終了

【試飲ワイン(予定) 白百合ワイナリー L'orient Wine[山梨県勝沼]】  
 泡 スパークリングワイン 甲州  
 白 勝沼甲州  
 ロゼ ル・モン  
 赤 セラマスター マスカットベリーA

※ 講義は収録し、後日KK<sup>2</sup>Webサイトで公開します。なお講義内容を録音・録画することをご遠慮ください。



シェフ手作りの「無添加生ハムスプレッド」の試食、販売もあります！ [1,200円(税込)]

### つまみ パスタと肴 MoRimoTo

山梨県北杜市清里のイタリアンレストラン。八ヶ岳の食材を四季を通して提供し、地元の方々にも人気のお店。店内に生ハム熟成庫を持ち、「生ハム作り体験ワークショップ」などのイベントも開催。



### コーディネーター

**華井 弘子** エキスパート倶楽部 ゼネラルマネージャー

### 参加費

**4,000円 (税込)**

※ KK<sup>2</sup> 協賛メンバーは500円引き(事前支払)クレジットカードのみ

### 申込方法

KK<sup>2</sup>Webサイトからお申込みください

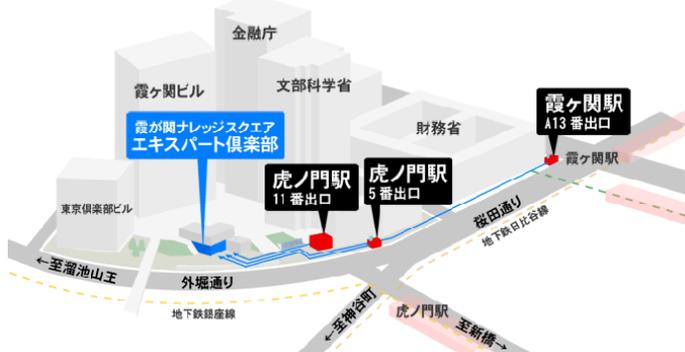
KK2  検索



※ KK<sup>2</sup>Web会員への登録が必要です(無料)

### 会場

霞が関ナレッジスクエア 交流カフェ  
 「エキスパート倶楽部」  
 東京都千代田区霞が関3-2-3  
 霞が関コモンゲート アネックス1階(天野歯科隣り)



・銀座線「虎ノ門駅」11番出口より徒歩1分  
 ・丸の内線、千代田線、日比谷線「霞ヶ関駅」JA13番出口より徒歩5分