

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 (プロシユット デイ 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

19:00 ミニセミナー

- ・生ハムの製造方法
 (血抜き、塩漬け、肉の成型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ベビーリーフのサラダ・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KK2Webサイトで公開します。なお講義内容を録音・録画することはご遠慮

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)

※KK2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

KK2Webサイトからお申込みください



※KK2Web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)

