

2月26日(日)
無料セミナー

最高級品も登場!

生ハムを味わい尽くす

主催/株協同インターナショナル

生ハムの美味しさや魅力を知ってもらおうと、(株)協同インターナショナル(池田謙伸代表取締役)が、2

月26日(日)、参加無料のセミナーを開く。13時~14時30分。先着15人。要予約。会場は同社内(宮崎台駅から徒歩2分)。

良質を見分けるコツ伝授
参加者にはお土産も

講師は日本に生ハムの名前を広めた桜岡盛一さん。



セミナーではイタリア人も憧れるパルマ産を食べ比べ。1時間であなたも生ハム通に!



減多に食べられない「ガロニーゴールドラベル」

生ハムの歴史や熟成方法等の基礎知識から良質を見分けるコツ、美味しく食べる方法まで、毎日の生活にすぐ活かせる話が聞ける。

後半では本場イタリア・パルマ産と国内産の違いや熟成期間の差でどれだけ旨みが増すのかを食べ比べるなど、試食時間もたっぷり。

さらに今回は特別に、最高級品「ガロニーニプロシュット・ゴールドラベル」(通常価格10万円)が登場。「ゴールドラベルは天皇陛下も召し上がる貴重な逸品。お楽しみに」と講師の桜岡さん。

ん。食通も大満足な一日となるだろう。

主催の協同インターナショナルは本場イタリア産生ハムの国内シェア率NO.1を誇る。セミナーは区内に本社を置く同社の地域貢献の一環として行われる。



魅力を知ろう 味わおう
生ハム・セミナー
 2月26日(日) 13:00~14:30
 先着15人・要予約
 主催:株協同インターナショナル 会場:宮崎2-10-9 同社会議室
 協同インターナショナル 検索
 申込は **044・866・5975**