

タベアルキスト マッキー牧元さんと行く 原木生ハム作り体験と“とっておき”のランチ

信州には様々な美食スポットが広がっています。美食ツアー第4回は、スペシャルゲストにタベアルキスト マッキー牧元さんをお迎えし、信州・姫木平でこだわりの生ハムを作るメゾン・デュ・ジャンボン・ド・ヒメキを訪ねます。オーナー 藤原さんのレクチャーの後、実際に原木生ハム作りを体験します。作った生ハムは約1年の熟成を経て完成品はご自宅に届きます。旅の締めくくりは望月の知る人ぞ知る名店・グースケへ。藤原さんとグースケ・三浦シェフの共演による当ツアー限定のとっておきのランチをお楽しみください。旅の道中ではマッキー牧元さんによる「美味しいとはなんだろう。美味しいのメカニズム」特別講演付き。先着12名限定のプレミアムな美食ツアーです。

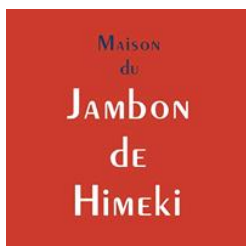


【タベアルキスト・コラムニスト マッキー牧元氏】

1955年東京出身。立教大学卒。(株)味の手帖 取締役編集顧問
タベアルキスト。立ち食いそばから割烹、フレンチからエスニック、スイーツから居酒屋まで、全国を飲み食べ歩く。「味の手帖」「銀座百店」「料理王国」「東京カレンダー」「食楽」他で連載のほか、料理開発なども行う。

【メゾン・デュ・ジャンボン・ド・ヒメキ】

標高1500mの信州姫木平の大自然の環境が作る生ハムとサラミのアトリエ。スペインのハモンセラノの製法をもとに、オーナーの藤原さんが日本古来の国菌“麴菌”を使い作るMade-in-Japanの生ハムは海外の料理人や国内の一流ホテルも認める逸品。



募集締切

1月31日(水)

日時 2月18日(日)
旅行代金 9,450円 (お1人様)
定員 先着12名限定 (最少催行人数10名)

*生ハム代が別途掛かります。豚の種類、部位により1本(3,5kg~7kg)で¥25,000~¥48,000。当ツアー参加者は会員価格が適用されます。1名~4名までお仲間内でシェアいただけます。詳細は裏面をご覧ください。

スケジュール

8:50 軽井沢駅南口発 ⇒ 中軽井沢駅途中乗車 ⇒ 追分エリア途中乗車 ⇒ 車中でマッキー牧元さんによる「美味しいとはなんだろう。美味しいのメカニズム」特別講演 ⇒ 10:30頃 メゾン・デュ・ジャンボン・ド・ヒメキ (藤原さんによるレクチャーと生ハム作り体験 / 約2時間) ⇒ 13:30頃 グースケ (藤原さんのシャルキュトリと三浦さんの料理の共演による”とっておき”のランチ / 約2時間) ⇒ 追分エリア途中下車 ⇒ 中軽井沢駅途中下車 ⇒ 軽井沢駅 16:30頃 解散予定