

かむかむ Smile からのお知らせ

11 /
6
Saturday

ドイツ国際コンテスト金賞受賞 メッツゲライ・イケダさんの 「おいしいお肉 と ハムやソーセージのおはなし」

いろいろな
ウィナーの食べ比べが
できる！



日時：11月6日（土）

- 開 場 14:15
- 開 始 14:30～15:30 終了予定
- 定 員 10名程度(先着)
- 参加費 1,800円(試食付き)
- 持ち物 飲み物、筆記用具

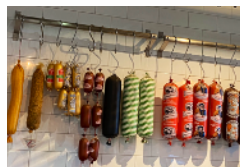
※コロナ対策の為、お飲み物は各自でお願い致します

～講座内容～

- ・池多ファーム、メッツゲライイケダの紹介
- ・牛の品種について
- ・牛肉の格付け、名称、熟成、取り扱いなどの肉の基礎知識
- ・ハム、ソーセージなどの製造方法や添加物について
- ・質問コーナー お肉やソーセージなどについてどんな疑問にもお答えします



- *いろいろなソーセージの食べ比べ
- *ソーセージの購入もできます



メッツゲライ・イケダ店内にて

講師：村田 勝己さん
(有限会社 池多ファーム 代表取締役)

東京農業大学卒業後、富山県庁に勤務。2002年家業の肉用牛経営に就農。食肉加工技術を東京、ドイツにて勉強。2005年、有限会社池多ファーム設立。ドイツで開催された食肉加工品コンテストで金賞を受賞。同年11月、メッツゲライ・イケダ開店。農林水産大臣賞や日本農林漁業振興会会長賞を受賞。



ハムやソーセージのおいしい
食べ方とは？



ワイン・ビールに合う
ソーセージは？



LINE 公式アカウント はじめました！

QRでの登録は
こちらから▶▶

友だち追加



ID検索

@945aqytg

こちらからも

予約お申し込みができます

お問い合わせ

お電話 ● (0766) 91-3077

E-mail ● info@comecome-smile.com

予約お申込み

ホームページ ● <http://comecome-smile.com/> ▶

※各イベントページのオーダーフォームからどうぞ



ホームページ
からどうぞ！



食育クッキングスタジオ

かむかむ
Smile
by Shintani D.C.

〒935-0024 富山県氷見市窪635-4 営業時間 ● 9時から17時(月曜日のみ18時15分) 定休日 ● 木・日・祝日

※消毒と室内の換気等を徹底いたします。感染状況により延期または内容が変更になる場合もあります。

講師：村田勝己

（有限会社池多ファーム 代表取締役）

加工品のおいしい話

1971年富山市生まれ。94年、東京農業大学卒業後、富山県庁に勤務。2002年退職後、家業の肉用牛経営に就農する。農業の傍ら、食肉加工技術を東京、ドイツにて勉強。2005年、有限会社池多ファーム設立。同年10月、ドイツで開催された食肉加工品コンテストで金賞を受賞。同年11月、メツゲライ・イケダ開店。2011年、中日農業賞にて農林水産大臣賞を受賞。翌2012年度の農林水産祭で日本農林漁業振興会会長賞を受賞。



ZIP!でも紹介された
話題のコンビーフも購入可能！

いろいろな
ウィンナーの食べ比べが
できる！



かむかむSmileより
ささやかなプレゼント付き☆