

2019年10月15日(火)~17日(木) 開催  
サルメリア69の生ハムツアー in 沖縄本島

TESIO/ サンセットバー「スペクトラ」(ハレクラニ沖縄内) /天然酵母 石窯パン「宗像堂」



2019年10月15日(火)~17日(木)、沖縄・宜野湾市にオープンした「飲む」ことにもつわる専門店『LIQUID (リキッド)』は、生ハムを主体とした食肉加工品専門店「サルメリア69 (SALUMERIA 69)」の店主・新町賀信氏とともに、「サルメリア69の生ハムツアー in 沖縄本島」を開催します。

1996年のパルマハム日本輸入解禁時より生ハムを扱い、品質への厳しいこだわりとその目利きによる品揃えに加え、日本人の味覚に合わせた繊細なカットで食のプロたちを魅了してきた生ハムを主体とした食肉加工品専門店「サルメリア69」。

昨年も生ハムツアーを開催し、沖縄本島を縦断し、大変ご好評をいただきました。

今年は、沖縄が誇る、天然酵母&薪窯焼きのパン屋「宗像堂」、自家製ハム&ソーセージ店「tesio」、そして今夏開業したばかりのハレクラニ沖縄内のサンセットバー「スペクトラ」にお邪魔し、各店の逸品と共に、新町氏により極薄に切り出される極上の生ハムとの、相乗効果により生まれるおいしさをお届けします。

沖縄のごちそうを通して、生ハムを。生ハムを通して、沖縄のごちそうを。

新たなおいしさとの出会いと体験、そこから生まれるさまざまな感動をお楽しみください。

# 「サルメリア69の生ハムツアー in 沖縄本島」開催概要



## 自家製ハム&ソーセージ専門店・テシオ × サルメリア69

日時：2019年10月15日（火） 16:00 - 21:00

会場：テシオ / 沖縄県沖縄市中央1-10-3

定員：なし ※売切次第終了、混雑時にはご入場をお待ちいただく場合があります

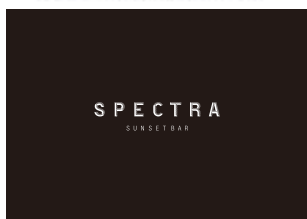
料金：お食事・お飲み物はキャッシュオンにてご提供、お持ち帰り可

内容：サルメリア69の生ハムとテシオの新作ハムのWハム盛り合わせ

リキッドのイタリア自然派ワイン など

お問合せ：098-953-1131（テシオ） ウェブサイト：<http://tesio.okinawa/>

※イベント詳細は、テシオとリキッドのFacebook、Instagramにてお知らせいたします。



## ハレクラニ沖縄 サンセットバー・スペクトラ × サルメリア69

日時：2019年10月16日（水） 17:00 - 22:00

会場：バー スペクトラ / 沖縄県国頭郡恩納村名嘉真1967-1

（ハレクラニ沖縄内 サンセットウイング ロビー）

料金：お食事・お飲み物代に、税・サービス料が加わります

内容：スペクトラの生ハムペアリングのための特製ミクソロジーカクテル

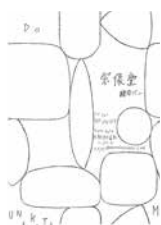
（ノンアルコール有）

サルメリア69の生ハムの盛り合わせ（¥2,500）

ドレスコード：リゾートカジュアル ※イベントのみのご利用も可能です

お問合せ：098-953-9530（代表）

ウェブサイト：<https://www.okinawa.halekulani.com/spectra/>



## 天然酵母&薪窯焼きパン・宗像堂 × サルメリア69

日時：2019年10月17日（木） 12:00 - 15:00?

会場：宗像堂 / 沖縄県宜野湾市嘉数1-20-2

定員：限定30食

料金：1500円（税別）?

内容：宗像堂の特製生地にサルメリア69がその場で切りたての生ハムを詰め込

む「特製パニーノ1969」宗像堂 宗像誉支夫氏、サルメリア69の新町賀信氏は、ともに1969年生まれ。

今年50歳を迎える2人のコラボレーションです。

お問合せ：098-898-1529（宗像堂）ウェブサイト：<http://www.munakatado.com/>

[www.munakatado.com/](http://www.munakatado.com/)

※イベント詳細は、宗像堂とリキッドのFacebook、Instagramにてお知らせいたします。

主催・運営 サルメリア69 <http://salumeria-69.com/> リキッド <https://www.liquid.okinawa/>  
企画 リキッド <https://www.liquid.okinawa/>  
協力 Berkel社日本総代理店 株式会社サンテミリオン <http://www.berkeljapan.com>

### お客様からのお問い合わせ先

店舗名. LIQUID  
TEL. 098-894-8118  
FAX. 098-894-8119  
WEB. <http://www.liquid.okinawa>  
INSTAGRAM. [https://www.instagram.com/liquid\\_okinawa](https://www.instagram.com/liquid_okinawa)  
FACEBOOK. <https://www.facebook.com/LIQUID2017/>

### プレスお問い合わせ先

HOW INC.  
TEL 03-5414-6405  
FAX 03-5414-6406  
MAIL [pressrelease@how-pr.co.jp](mailto:pressrelease@how-pr.co.jp)



成城学園前のサルーミ（食肉加工品）専門店「サルメリア69」店主。1996年、パルマハム日本輸入解禁時より生ハムを扱う。2005年、東京・練馬にて開業、2011年、成城学園前に移転リニューアル。日本初の専門店として注目を集めると同時に、品質への厳しいこだわりと日本人の味覚に合わせた繊細なカットで多くの食通、料理人をはじめとする食のプロたちを魅了。生ハムの認知度の向上や普及に大きく貢献する。「切り立ての美味しさを多くの人に」と、開業当時から続ける出張イベントは、料理人やワイン関係者をはじめとする食のスペシャリストからミュージシャン、DJまで多岐にわたるコラボレーションが話題を集めている。一方、日本で唯一パルマハム職人の称号を持ち、今や全国のトップレストランでも引っ張りだこの岐阜県「ボンダボン」の生ハム職人・多田昌豊氏の仕事にも他に先駆けて注目。氏とタグを組んで安全でおいしい生ハムの伝導にも力を注ぐ。人気、実力ともに国内における生ハムの第一人者。

<http://salumeria-69.com/>



## LIQUIDのご案内



Photo : Tetsuya Ito

### LIQUID

#### LIQUID

2017年7月、沖縄・宜野湾市にオープン。国内外から厳選した「飲む」にまつわる、物事の販売や企画を行うギャラリー。沖縄を含む全国の作家による作品から、各産地のプロダクト、古道具などを販売しています。

#### 取り扱い作家 および メーカー

東屋、安藤雅信、イイホシ・ユミコ、井藤昌志、内田鋼一、大谷哲也、大嶺實清（沖縄）、上出恵悟、熊谷幸治、杉田明彦、大吉（古道具）タイム&スタイル、舘正規、仁城逸景、ババグーリ、ピーター・アイビー、プルプッシュプロダクツ、木漆工とけし（沖縄）、森口信一、他 ※50音順

### L

### LIQUID

#### LABO LIQUID

2017年11月、沖縄・宜野湾市に開所した、宗像発酵研究所に併設されるラボショップとして、国内外から厳選した「飲む」にまつわる、物事の販売や企画を行う酒販店。沖縄を含む世界の造り手による酒類をはじめ、珈琲豆、茶葉、シロップ、出汁、カレーなど、工芸品のように造られた飲み物を販売しています。

#### 取り扱いメーカーおよびインポーター

石川酒造場（沖縄・スピリッツ）、ヴィナイオータ（自然派ワイン）、鹿嶋パラダイス（日本酒）、金川製茶（沖縄・紅茶）、クロスワインズ（自然派ワイン）、コーヒーカウンティ（珈琲）、スパイスカフェ（カレー）、辰巳蒸留所（スピリッツ）、瑞穂酒造（沖縄・スピリッツ）、大和蒸留所（スピリッツ）、油長酒造（日本酒・風の森）、他 ※50音順

代表 村上純司

ロゴデザイン BOOTLEG



LIQUID 店内



LABO LIQUID 店内



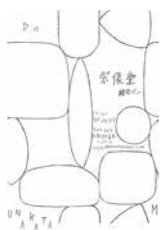
宗像発酵研究所外観

## 参考資料

### カカズビレッジのご案内

#### カカズビレッジとは

パン屋「宗像堂」、発酵を体感できる学びの施設「宗像発酵研究所」、2017年7月『飲む』という行為に焦点をあてたモノ・コトを提案する専門店としてスタートした「LIQUID」と、同年11月にオープンした自然派ワインと日本酒と酒器を専門にした酒屋「LABO LIQUID」4つの店舗及び施設で構成されています。2017年秋「宗像発酵研究所」と「LABO LIQUID」2つのオープンと共にカカズビレッジがスタートしました。



#### 宗像堂

自家培養酵母を石窯で焼くという活動をおよそ15年重ねるパン屋。酵母が主体の発酵とされているパンの世界において、微生物にとっての環境を整えることによって、共存する微生物種の全てが特徴を発揮し、美味しく、人の営みを支え、調和によって社会に貢献することを目的として活動しています。

店主 宗像誉支夫

ロゴデザイン 皆川明



宗像発酵研究所

#### 宗像発酵研究所/MUNAKATA FERMENTATION LABORATORY

所長 宗像誉支夫 ロゴデザイン 皆川明

パンづくり講座をはじめとするワークショップを月に〇回ほど開催いたします。研究所として、独自の経歴を持つ宗像誉支夫を所長に、身近な食に関して、様々な分野の専門家と共に新たな独自の発酵感から読み解く、新しい解釈、新しい可能性の発見を目指します。当面は、外部からの依頼は受けず、研究所内での独自の研究開発を行います。

所長 宗像誉支夫

ロゴデザイン 皆川明

### KAKAZU VILLAGE 店舗地図

#### LIQUID LIQUID

沖縄県宜野湾市嘉数1-20-17 No.030

電話番号 098-894-8118

営業時間 10:00-18:00 火・水・木・金曜定休

※ LIQUIDおよびLABO LIQUID、どちらかのお店で営業

#### LABO LIQUID



沖縄県宜野湾市嘉数1-20-7 宗像発酵研究所内

営業時間 10:00-18:00 火・水・木・金曜定休

※ LIQUIDおよびLABO LIQUID、どちらかのお店で営業

#### 宗像堂



沖縄県宜野湾市嘉数1-20-2

電話番号 098-898-1529

営業時間 10:00-18:00 水曜定休

#### 宗像発酵研究所



沖縄県宜野湾市嘉数1-20-7

