

主催 おいしい生ハム普及協会 / 企画・監修 リキッド (LIQUID)

サルメリア69のおいしい生ハムツアー in 沖縄本島

2018年11月 3日間にわたり開催

11月19日 (月) 宗像発酵研究所 (宗像堂・LIQUID)

11月20日 (火) イビスコ・泡盛倉庫

11月21日 (水) クックハル・波羅蜜・おんな食堂



沖縄で飲むことにつながる専門店「リキッド (LIQUID)」は、全国的に熱烈なファンを擁する、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、「おいしい生ハム普及ツアー」を11月19日 (月) から21日 (水) の3日間、沖縄本島を舞台に開催します。

発酵を体感できる学びの施設「宗像発酵研究所」と、自然派ワインなどを扱う飲むことにつながる専門店「ラボリキッド (LABO LIQUID)」の1周年記念イベントへの参加を皮切りに、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「サルメリア69」とともに、沖縄本島を都市部から北部まで縦断。

泡盛専門バー、イタリア郷土料理店、やんばる農家チーム、人気料理家のカフェ、自然派ワインビストロなどの人気店に、「ギターの流し」ならぬ「生ハムの流し」として訪問し、沖縄で愛されているごちそうの数々と、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、生ハムを通して、沖縄のごちそうを。沖縄で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のおいしい生ハムツアー in 沖縄本島」開催概要

2018年11月19日 (月) 宜野湾編

01. 宗像発酵研究所 1周年記念「オープンラボ」 09:00 - 18:00

2018年11月20日 (火) 那覇編

02. イタリア郷土料理レストラン「イビスコ」× サルメリア69 18:00 - 21:00

03. 泡盛専門会員制バー「泡盛倉庫」× サルメリア69 21:00 - 23:00

2018年11月21日 (水) 北部編 (名護・今帰仁・恩納)

04. やんばる野菜農家カフェ「クックハル」× サルメリア69 13:00 - 15:00

05. カフェ「波羅蜜 (PARAMITA)」× サルメリア69 16:00 - 21:00

06. 自然派ワインビストロ「おんな食堂」× サルメリア69 20:30 - 23:30

ツアー行程詳細

2018年11月19日（月）宜野湾編

01. 宗像発酵研究所 1周年記念「オープンラボ」

パンを愛するひとびとが国内外から訪れるパンの聖地、天然酵母パン屋・宗像堂と、飲むにまつわる専門店・リキッド（LIQUID）による宗像発酵研究所の1周年記念「オープンラボ」を開催します。宗像堂のパン、サルメリア69の生ハムなど、いろいろな「発酵食」をテーマに、特別講座やワークショップなどを実施。リキッドは自然派ワインや日本酒を、角打ちにてご提供します。発酵がもたらす神秘的な味わいを、みなさまとっしょに探究する「発酵づくし」の一日をお届けします。

時間 9:00 - 18:00 ※一部事前予約制
会場 宗像発酵研究所 沖縄県宜野湾市嘉数1-20-7
受付 宗像堂店頭にて事前予約受付、事前お支払い制（キャンセル不可）
お問合せ先 TEL 098-898-1529（宗像堂）
MAIL enjoy@munakatado.com



1限目 09:00-11:00 「天然酵母&薪窯焼きのパンをつくろう！」

天然酵母パンの作り方を宗像堂店主・宗像よりレクチャーします。実際に生地に触れながら成形。今回は特別に、薪窯を使った焼成を体験していただきます。焼きたてのパンを、みんなでいっしょにもぐもぐとほおばりましょう！お持ち帰りも可能です。

先生. 宗像誉支夫 所長（宗像堂） 定員. 8名 金額. 3,000円+税 内容.天然酵母パン1種+おまけ（実食あり）

2限目 11:00-12:30 「ガネッシュの奥深い紅茶の世界」

1983年創業以来、最高品質の紅茶のみを扱いつづける「ガネッシュ」。今回は創業者の阿部耕也氏をお招きして、産地による茶葉の違い、美味しい紅茶の淹れ方や飲み方などをレッスンしていただきます。深いつながりのあるインド文化などの楽しいお話も交えながら、奥深い紅茶の世界を紐解いていきます。

先生. 阿部耕也 客員研究員（ガネッシュ） <https://www.ganesh.co.jp/>
定員. 8名 金額. 2,000円+税 内容.産地による茶葉の違い、美味しい紅茶の淹れ方・飲み方などを学べる講座

3限目 13:00-、14:00-、15:00- 宗像堂のパン生地でピザをつくろう！」

宗像堂のパン生地を伸ばして、いろんな具材をのせて薪窯で焼きましょう！お好みの具材の持ち込みも可能です。

先生. キンジョウユウサク 研究員（宗像堂） 定員. 1回6名×3回、計18名 金額. 1,000円+税
内容. 宗像堂のパン生地使用のオリジナルピザ 約20cm ※寸法は個人差が生じます。
お願い. 2、3分で火の通る具材をお持ちください。また納豆はお控えください。

4限目「サルメリア69の美味しい生ハムの世界」

全国的に熱烈なファンを擁する、生ハムを主体としたサミール（食肉加工品）専門店「サルメリア69」店主・新町賀信氏による、美味しい生ハム講座では、厳選された10種類の生ハムをご用意。それぞれの産地や製法などを学びながら、新町氏により切り出された極薄の生ハムを食べ比べていただきます。「発酵」と「豚肉」がもたらす、美味しい生ハムの世界をお楽しみください。

先生. 新町賀信 客員研究員（サルメリア69） <http://salumeria-69.com/>
時間. 16:00-17:00 定員. 12名 金額. 2,500円+税
内容. サルメリア69厳選の生ハム10種類それぞれの解説と食べくらべ講座

2018年11月20日 (火) 那覇編

02. イタリア郷土料理レストラン「イビスコ」× サルメリア69

沖縄県産の食材を最大限に活かしたイタリア郷土料理を提供している、在日イタリア商工会議所認定のレストラン「イビスコ (IBISCO)」では、通常の営業内容をガラリと変更。「チケッテリア」というイタリアのタパス居酒屋スタイルにて、サルメリア69・新町氏によるイタリア・パルマ産などの生ハム盛り合わせとともに、イビスコ特製のアンティパスト (前菜・おつまみ) がズラリと並びます。イタリアンワインとともに、イタリア三昧の夜をお楽しみください。

時間 18:00 - 20:00

会場 イビスコ (IBISCO) 沖縄県那覇市久茂地2-10-19 101

定員 特になし ※事前予約不要 ※混雑時にはご入場をお待ちいただく場合があります。

受付 当日会場にて受付

金額 入場料なし。お食事、お飲み物はキャッシュオンにてご提供。

| | | |
|----|--------------------|---------|
| 内容 | サルメリア69の生ハム盛り合わせ | ¥2,000~ |
| | イビスコ特製アンティパスト約30種類 | 各¥300~ |
| | グラスワイン8~10種などのお酒類 | 各¥600~ |

お問合せ先 098-988-3111 (イビスコ)

*イベント詳細は、イビスコ、リキッド等のSNSおよび店頭にてお知らせいたします。



03. 泡盛専門会員制バー「泡盛倉庫」× サルメリア69

琉球王朝時代より受け継がれてきた、素晴らしき泡盛文化を今に伝えつづける、泡盛専門の会員制バー・泡盛倉庫では、サルメリア69・新町氏によるイタリア・パルマなどの伝統食材である生ハムに合わせて、ヴィンテージの古酒なども含めた800種類を超えるコレクションから厳選した個性豊かな泡盛をご用意。また、謝花きっぱん店による琉球伝統銘菓・冬瓜漬を付け合わせにご提供します。国境を越えた伝統食が織り成す、深い味わいの調和に酔いしれてください。

*イベント期間中は、特別に会員ではない方でもご入場いただけます。

時間 21:00 - 23:00

会場 泡盛倉庫 沖縄県那覇市久米2-8-14 4F

定員 10名 事前予約制 ※下記「お問い合わせ先」まで

金額 4,500円 (税別) 下記内容が含まれたコースでの金額となります。

内容 泡盛倉庫厳選の泡盛3種類

サルメリア69の生ハム盛り合わせ

謝花きっぱん店の冬瓜漬

※上記が含まれたコースでの金額となります。

※コースへの単品で追加のご注文も可能です

お問合せ先 TEL 098-869-0808 (泡盛倉庫 担当 仙波)

MAIL info@awamorisouko.jp

*イベント詳細は、泡盛倉庫・リキッド等のSNSおよび店頭にてお知らせいたします。



2018年11月21日 (水) 北部編 (名護・今帰仁・恩納)

04. やんばる野菜農家カフェ「クックハル」× サルメリア69

沖縄県北部・やんばるの地で、野菜を中心に栽培する農家が営むカフェ・クックハルでは、サルメリア69・新町氏による生ハムにあわせて、世界一に選ばれたデンマークのレストラン・ノーマ (noma) も認めた高品質の野菜たちと、近隣の人気パン屋・バンドカイトこだわりのパン。そして、国産紅茶グランプリ2017・2018で日本一に輝いた茶農園・金川製茶による、生ハムとのペアリングのために仕上げた特別仕様の紅茶をご提供。生産者・加工者たちが積み重ねてきた情熱と愛情により産まれた、日本が誇る食材たちとの饗宴を、やんばるの美味しい空気とともにご堪能ください。

時間 13:00 - 15:00
会場 クックハル 沖縄県名護市名護4607-1 ネオパークオキナワ駐車場奥
定員 20名 事前予約制 ※下記「お問い合わせ先」まで
金額 4,000円 (税別) 下記内容が含まれたコースでの金額となります。
内容 サルメリア69の生ハム盛り合わせ
クックハルのやんばる野菜のサラダ盛り合わせ
バンドカイトのパン盛り合わせ
金川製茶の特別仕様の紅茶2種類を2杯
※追加のドリンクのご注文はキャッシュオンにてご提供

お問合せ先 TEL 0980-43-7170 (クックハル)
MAIL okinawaharuser@gmail.com

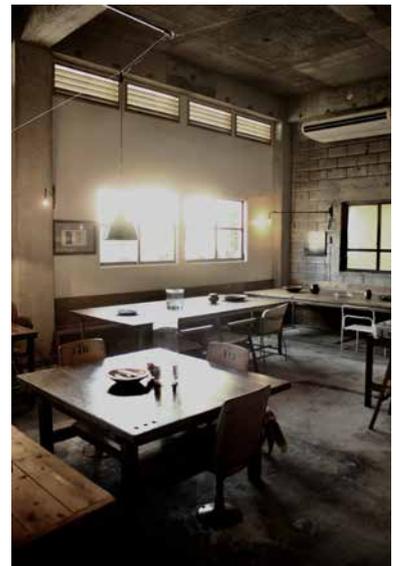
*イベント詳細は、クックハル・リキッド等のSNSおよび店頭にてお知らせいたします。



05. カフェ「波羅密 (PARAMITA)」 × サルメリア69

2018年4月20日に沖縄県今帰仁村にオープン。日替わりランチプレートと自家焙煎珈琲、スイーツなどをたのしめるカフェ「波羅密 (PARAMITA)」では、サルメリア69・新町氏による生ハム盛り合わせをメインに、フードコーディネーター根本きこさんによるワインに合う料理をご用意いただきます。沖縄県北部に誕生した新名所、心地のいい空間でおいしいひとときをお過ごしください。

時間 16:00 - 21:00
会場 カフェ「波羅密 (PARAMITA)」 沖縄県国頭郡今帰仁村仲宗根278-3
定員 特になし ※事前予約不要※混雑時にはご入場をお待ちいただく場合があります。
受付 当日会場にて受付
金額 入場料なし。お食事、お飲み物はキャッシュオンにてご提供。
内容 サルメリア69の生ハム盛り合わせ、根本きこさんのお料理いろいろ、ワインなど



お問合せ先 090-8511-0607 (波羅密)

*駐車場スペースの関係上、お車でお越しの際は、乗り合いなどでお越しくださいますようお願いいたします。

*イベント詳細は、波羅密の店頭、リキッド等のSNSにてお知らせいたします。

06. 自然派ワインビストロ「おんな食堂」× サルメリア69

沖縄本島のリゾート地・恩納村で、自然派ワインの美味しさを普及しつづけるビストロ「おんな食堂」。サルメリア69・新町氏が切り出す生ハムの盛り合わせに合わせて、店主が惚れ込んだフランスを中心とした造り手による自然派ワインをご用意。さらに、ヴィアザヴィオ (VIA THE VIO) が輸入するフランスのオーガニックチーズ、読谷村で人気のパン工房・おとなりやのパン、おんな食堂特製のピクルスなど、それぞれ盛り合わせにてご提供します。海を渡り、日本最南端の沖縄に集結する旨味の狂宴を、沖縄でもぜひご体感ください。



時間 20:30 - 23:30
会場 自然派ワインビストロ「おんな食堂」沖縄県国頭郡恩納村前兼久102
定員 特になし ※事前予約不要 ※混雑時にはご入場をお待ちいただく場合があります。
受付 当日会場にて受付
金額 入場時1ドリンクオーダー。
お食事、2杯目以降のお飲み物はキャッシュオンにてご提供
内容 フランスを中心とした自然派ワイン
サルメリア69の生ハム 盛り合わせ
ヴィアザヴィオのオーガニックチーズ 盛り合わせ
ぱん工房 おとなりやのパン 盛り合わせ
おんな食堂特製ピクルス 盛り合わせ

お問合せ先 098-964-6877 (おんな食堂)

*お車でお越しの際は、前兼久漁港の無料駐車場をご利用ください。徒歩5分程

*イベント詳細は、おんな食堂・リキッド等の店頭・SNSにてお知らせいたします。

新町 賀信 プロフィール

成城学園前のサルミー (食肉加工品) 専門店「サルメリア69」店主。「おいしい生ハム普及協会」会長。

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/>

| | | |
|----------|----------------|---|
| 協力/※50音順 | 泡盛倉庫 | http://awamorisouko.jp/ |
| | イビスコ | https://ibisco.shopinfo.jp/ |
| | おんな食堂 | https://www.facebook.com/bistro.onnashokudou/ |
| | クックハル | https://www.facebook.com/Cookhal-164768850400386/ |
| | 波羅密 (PARAMITA) | |
| | 宗像堂 | http://www.munakatado.com/ |
| | 宗像発酵研究所 | http://ur0.work/MQuC |
| 主催・運営 | おいしい生ハム普及協会 | |
| 企画・監修 | リキッド (LIQUID) | https://www.liquid.okinawa/ |

参考情報 KAKAZU VILLAGE | カカズビレッジのご案内



LIQUID

代表 村上純司 ロゴデザイン SOUP DESIGN

2017年7月にオープンした、あらゆるジャンルから選び抜いた「飲む」にまつわるモノ・コトを提案し、販売と飲食を提供する新しい専門店。物販スペースでは、作家の作品や各産地のプロダクトなどの道具と、井藤昌志 (IFUJI BOXMAKER) の家具、また、日本茶や珈琲、カレーなどを販売しています。イベント時は、飲食スペースでは、実際に販売している道具で飲み物をお楽しみいただけます。



LABO LIQUID

代表 村上純司 ロゴデザイン SOUP DESIGN

宗像発酵研究所 (MUNAKATA FERMENTATION LABORATORY) に併設されるラボショップ。発酵にまつわる飲み物として、インポーター・ヴィナイオータの自然派ワイン、奈良の蔵元・油長酒造の日本酒「風の森」、辰巳蒸留所のジンやアブサンなど、酒類や発酵にまつわる食料品や道具類を取り揃えます。イベント時には、試飲・角打ちも楽しめます。

取り扱いアイテム及び作家

ピーター・アイビー、赤木明登、上出恵悟、イイホシ・ユミコ、杉田明彦、木漆工とけし、包丁工房タダフサ、他多数。

村上純司

1976年東京生まれ。大学卒業後、IT会社に入社しシステムエンジニアとして従事。2005年以降、東京・銀座の商業ビル「ギンザコまつ」、静岡・熱海の老舗旅館「蓬萊」での新規事業開発やサービス業務などを経て、2010年にバイヤー山田遊が率いる「method」に所属。企画・営業職を生業に、商品や店舗、商業施設、地域活性化事業などの開発・監修業務を担当。2011年より玩具花火ブランド「fireworks」を立ち上げ、オリジナルの花火商品と小さな花火大会企画を全国に展開。2016年4月より独立、フリーランスの企画・営業・監修者として活動を開始。2017年7月、沖縄・宜野湾に「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「LIQUID」を開業。同年11月、酒屋「LABO LIQUID」を開業。



宗像堂

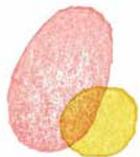
店主 宗像誉支夫 ロゴデザイン 皆川明

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思われ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發揮し、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。

宗像発酵研究所/MUNAKATA FERMENTATION LABORATORY (NEW OPEN)

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開催しています。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。



宗像発酵研究所

宗像誉支夫

琉球大学大学院から微生物を扱った研究を行い、在任中あらゆる環境における微生物資材の効果とメカニズムについての考察実験に携わる。修士課程においては、植物ウイルスのライフサイクルと植物葉面電位の変化による感染への影響についての実験を重ね、また、沖縄県中城村にて故與那覇朝大氏に師事し、原土から陶土、製品制作まで経験。土の成り立ちから、なりたい形を読み取ることを学ぶ。研究員、陶工、パン屋を経験することで、発酵の奥深さを感じつつ沖縄での実験的な日常生活が20年超となったタイミングで、これまでの歩みを社会と共有すべく、身近な仲間達と共に実験と成果を広く分かち合うことを目的に宗像発酵研究所を開く。

参考情報 KAKAZU VILLAGE | カカズビレッジ 店舗概要

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

営業日 土曜日・日曜日・月曜日

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

営業日 土曜日・日曜日・月曜日

※営業に関する情報は「LIQUID」のFacebook&Instagramにてご案内しております。



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※ ワークショップ等に関するお問い合わせは「宗像堂」まで

お客様からのお問い合わせ先

店舗名 LIQUIDおよびLABO LIQUIDについて

TEL 098-894-8118

FAX 098-894-8119

WEB <http://www.liquid.okinawa>

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