

そば打ち



講座



年越し蕎麦



自分で打ってみませんか？



捏ね方・のし方・切り方を実演で学び、
おいしい茹で方とつゆの作り方も習います。
最後に、講師の打ったそばを試食します。

自分で打ったそば…

持ち帰る入れ物をご持参ください。
(サイズの目安は
およそ16cm×22cm×高さ5cm)



●日時 11/22(土) 13:30～16:30

- 会場 2階 集会室AB
- 定員 16名(先着順)
- 対象 15歳以上の方
- 費用 1,800円
- 申込 11/5(水)から11(火)に、窓口かお電話
で、9時～17時に受付。窓口優先。
- 持ち物 エプロン・頭髪を覆う巾・手拭きタオル・

試食あり

※講座申込初日9時の時点で定員超の場合は、その場で抽選になります。

講師 一般社団法人全麵協 認証そば打ち道場・北の郷そば工房
派遣講師 奥村(六段)他