

# そば打ち

夏

講座

暑い日に、のど越し涼やかな手打ちそば！  
打ちたて、茹でたてをお楽しみください！



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 7/12(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 6/23(月)から30(月)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・  
そばを持ち帰る入れ物(左記)

試食あり

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