

究極の蕎麦を打つ

「家で打ちたての蕎麦を食べたい。食べさせたい」人のための講座です。二八そば、そば粉100%の打ち方、つゆの作り方、ゆで方も学びます。

初回は試食も行います。

- 講師 田邊 哲
(森町蕎麦会議主宰)
- 受講日 第3土曜日 (2月のみ第1)
14:00~16:00
- 受講料 18,900円 (6ヵ月6回)
- 材料費 5,040円
- 入会金 3,150円
(全講座共通、3年間有効)
- 持ち物 筆記用具、エプロン、布巾
打った蕎麦を持ち帰る容器
(約5人前)

10月21日スタート!



(カリキュラム)



回	日程	内容
1	10/21	二八蕎麦を打つⅠ そば粉8割 500g 玉実習 試食
2	11/18	二八蕎麦を打つⅡ そば粉8割 500g 玉実習
3	12/16	二八蕎麦を打つⅢ そば粉8割 500g 玉実習 もり汁の作り方
4	1/20	生粉打ちそばを打つⅠ そば粉10割 500g 玉実習
5	2/3	生粉打ちそばを打つⅡ そば粉10割 500g 玉実習
6	3/17	生粉打ちそばを打つⅢ そば粉10割 500g 玉実習