

おいしい手打ちうどん

～ ファン待望の麺づくり ～

コシがあり、のど越しなめらか！

うどんファンにおススメです。麺の作り方やゆで方、
つゆの作り方もお教えします。

1日講座



講師	田邊 哲（森町蕎麦会議主宰）
受講日	9月22日（土） 10：00～12：00
受講料	3,150円 *入会金はいただきません
教材費	735円（5人前お持ち帰り）
持ち物	エプロン、ふきん、タオル お持ち帰り用容器