

10月27日(土)スタート 19.10.9

究極のそばを打つ

そばの打ち方やゆで方、つゆの作り方を学びます。香り高い新蕎麦の試食つき。今年の新蕎麦・年越し蕎麦はぜひ手打ちを味わいましょう。

講師 田邊 哲
(森町蕎麦会議主宰)

受講日 第4土曜日
10:00~12:30

受講料 9,450円(3カ月・3回)
材料費 2,520円(3回分)

