

10月27日スタート

究極のそばを打つ

今年の新蕎麦・年越し蕎麦は手打ちに挑戦！

蕎麦はやはり打ちたてが一番！今年の新蕎麦と年越し蕎麦は、手打ちに挑戦してみませんか。二八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あり！自分で打った蕎麦は500g玉(約5人前) お持ち帰りいただけます。



講師：田邊 哲（森町蕎麦会議主宰）

受講日：月1回 土曜日 10：00～12：30

10/27 新そばを打つ 【試食あり】

11/24 二八そばを打つ・つゆの作り方解説

12/22 年越しそばを打つ

※試食は講師の手打ちそばです。3回とも自分で打ったそば500g玉(約5人前)をお持ち帰りいただけます。

受講料：9,450円(3カ月・3回)

教材費：2,520円(500g玉<約5人分>・3回分)

※1kg玉ご希望の方は追加料金840円をその都度教室でお支払い下さい。

SBS学苑入会金：3,150円(全講座共通・3年間有効)

持ち物：筆記用具、エプロン、タオル、布巾

打ったそばを持ち帰る容器

(大き目のタッパー)

