

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、ゆでも学びます。

講師 田邊 哲
(森町蕎麦会議主宰)

受講日 第3土曜日
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)



(カリキュラム)



回	日程	内容
1	8/30	二八蕎麦を打つ そば粉8割500g 玉実習 試食
2	9/20	二八蕎麦を打つ そば粉8割500g 玉実習
3	10/18	二八蕎麦を打つ そば粉8割500g 玉実習 もり汁の作り方
4	11/1	生粉打ちそばを打つ そば粉10割500g 玉実習
5	12/20	生粉打ちそばを打つ そば粉10割500g 玉実習
6	1/17	生粉打ちそばを打つ そば粉10割500g 玉実習