



10/4(土)スタート

究極の蕎麦を打つ



家で打ちたての蕎麦を食べたい、食べさせたい方のための講座です。二八そばの打ち方やゆで方、もり汁の作り方を学びます。香り高い新そばの試食もあります。蕎麦がおいしくなる季節。今年は新そば・年越しそばの手打ちに挑戦してみませんか！

【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

【カリキュラム】

10月4日	二八そばに挑戦(持ち帰りあり)
11月8日	新そばを打つ(試食・持ち帰りあり)
12月6日	年越しそばを打つ(持ち帰りあり)

【受講料】9,450円(3ヵ月・3回)

【材料費】2,520円(500g玉(約5人前)×3回分)

※1キロ玉ご希望の場合は840円×3回分を追加

【会場】

東海調理製菓専門学校 本部 1F 製パン実習室
(浜松市中区板屋町)

【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(大きめのタッパー等)



SBS学苑 浜松

〒430-0827 浜松市旭町11-1 プレスタワー3F

☎053(455)3359

<http://www.shizuokaonline.com/gakuen/>