

おいしい手打ちうどん

～ ファン待望の麺づくり ～

「うどん」の人気の高まっています。コシがあり、のど越しなめらかな麺の作り方やゆで方、つゆの作り方も教えます。5人前のお持ち帰りつきです。

1日講座



- 講師 田邊 哲（森町蕎麦会議主宰）
受講日 10月12日（日）13：30～15：30
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

