

打ち立て！茹でたてのお蕎麦の味を味わいましょう♪



# 手打ちそば入門講座

(全1回)

そば粉の香がふわっと広がる”手打ちそば”の作り方を学びます。生地をこねたり、のしたり、切ったり…手を動かすのが楽しい講座です。打ち立てのそばは、香りもコシも格別。自分の手で作る一枚はきっと特別な味になります。この講座では1人5人前のそばを作ります。(お持ち帰り可)

## 12/18 (金)

時 間 午前の部  
10時～12時30分  
午後の部  
13時30分～16時

受講料 1,340円

教材費 660円

定 員 各回6名



11/17  
(火)

申込開始

講師

横山製粉株式会社

派遣講師

## お申込み方法

- 【申込受付】 申込日の9時～17時まで電話（☎704-6005）で受付けます。  
申込日の翌日の午前9時に受講者決定します。  
(定員を超えた場合は抽選します。  
結果は電話にて連絡します。(午前10時以降)。  
なお、定員に満たない場合は以降先着順とします。
- 【費用】 受講決定後から1週間以内に窓口を受講料・教材費を納入してください。
- 【対象】 15歳以上の方（中高生は除く）



詳細はHPをご覧ください。



<https://sakae-center.com>

