

🌱 // **手打ちそば入門講座 開講！** // 🌱



この講座では、初めての方でも、そば打ちの基本*生地このね方から
麺の切り方まで、丁寧に指導します。

*香り高い本格的な手打ちそば*をご自宅で作れるようになります。

そば打ちに必要な道具はすべて揃っています。

今すぐ申し込んで、*手打ちそばの世界*を体験しましょう！

講師：大久保 文司 ・ 齋藤 胡依 他



◆ 見学：可 日程の詳細は別紙をご覧ください。

曜日・時間	回数	コース	受講料(税込)
第1・3月曜日(午前) 9:30~11:00	各曜日 月2回 計6回	会 員	各15,000円
第1・3月曜日(午後) 15:00~16:30			
第2・4木曜日 18:00~19:30			
第2・4日曜日 15:00~16:30			

持ち物： エプロン／そばを入れる容器／タオル／筆記用具／動きやすい服装／上履き靴

☆初めての方でも安心して受講いただけます。



お問い合わせ・お申込み

〒373-0025

太田市熊野町39-33 一般社団法人 日本そば文化学院

TEL :0276-49-5731 FAX : 0276-49-5740

日 程 表

講座名 : 手打ちそば入門講座・一級講座

講座受講料(全6回) 15,000円(税込)

入門編 微粉(500g) 2,000円(税込)

一級編 粗挽き(750g) 2,500円(税込)

講座日程 ※8月はクールの開始と終了が重なる月です。各日程のクール区分をご確認ください。

コース	開催曜日	時間	8月	9月	10月	11月
日曜コース	第2・第4 日曜日	15:00～16:00	9日・23日	13日・27日	11日・25日	8日・22日
月曜コース (午前)	第1・第3 月曜日	9:30～11:00	3日・17日	7日・21日	5日・19日	3日・17日
月曜コース (午後)	第1・第3 月曜日	15:00～16:30	3日・17日	7日・21日	5日・19日	2日・16日
木曜コース	第2・第4 木曜日	18:00～19:30	20日・27日	10日・24日	8日・22日	

持ち物: エプロン/そばを入れる容器/タオル/筆記用具/動きやすい服装/上履き靴

講師: 大久保 文司 齋藤 胡依 他

備考: 材料・材料費は毎回使用するそば粉・打ち粉・つなぎ粉等を教室にて

講師が販売します。

初めての方でも安心して受講いただけます。



お問い合わせ・お申込み

〒373-0025

太田市熊野町39-33 一般社団法人 日本そば文化学院

TEL : 0276-49-5731 FAX : 0276-49-5740