

🌿 // **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。

そば粉他は当方ですべて準備いたします。

*新しい趣味*を見つきたい方*そば打ち仲間*と交流したい方

*手打ちそばに興味のある方

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

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			

----- 切 り 取 り 線 -----

講座名：手打ちそば入門講座・一級講座

入門編

一級編

選択し○を付けて下さい。

住 所：

ご署名：

電 話：

年

月

日

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

コース	開催曜日	時間	3月	4月	5月
日曜コース	第2・第4 日曜日	15:00~16:00	8日・22日	12日・26日	10日・24日
月曜コース (午前)	第1・第3 月曜日	9:30~11:00	2日・16日	6日・20日	4日・18日
月曜コース (午後)	第1・第3 月曜日	15:00~16:30	2日・16日	6日・20日	4日・18日
木曜コース	第2・第4 木曜日	18:00~19:30	12日・26日	9日・23日	14日・28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