

手打ちそば入門講座 開講！

講師：(一社)日本そば文化学院 学長 大久保文司

この講座では、初めての方でも、そば打ちの基本*生地のこね方



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*を見つける方*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！



◆ 見学：可

曜日・時間	回数	コース	受講料（税込）
第2・4木曜日 18:00～19:30	月2回 計6回	会員	15.000円

-----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

を選択して下さい。

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

入 門 編 微粉 (500g) 2,000円(税込)

一 級 編 粗挽き(750g) 2,500円(税込)

開講日時 : ②④木曜日 18:00~19:30 (若干名)

教室名 : 日本そば文化学院 2F

期間 : 2026年2月~2026年4月

講師名 : 大久保文司

日程 ※ 講座の日程等は一部変更になる場合があります。

1 2月12日

2 2月26日

3 3月12日

4 3月26日

5 4月9日

6 4月23日

6回 月2回

月2回

※ 第2週 第4週になります。

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

備 考

材料・材料費毎回 : 使用するそば粉・打ち粉・つなぎ粉等は教室にて講師が販売します。



〒373-0025

太田市熊野町39-34 一般社団法人 日本そば文化学院

TEL :0276-49-5731 FAX : 0276-49-5741