

# 🌿 // \*\*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\*生地のコね方から  
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 11日・25日・23日



## ◆ 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	5月	6月	7月	8月
日曜コース	第2・第4 日曜日	15:00~16:00		14日・28日	12日・26日	9日・23日
月曜コース (午前)	第1・第3 月曜日	9:30~11:00		1日・15日	6日・20日	3日・17日
月曜コース (午後)	第1・第3 月曜日	15:00~16:30		1日・15日	6日・20日	3日・17日
木曜コース	第2・第4 木曜日	18:00~19:30	14日・29日	11日・25日	9日・23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