

手打ちそば

～入門講座～



打ちたて・茹でたてのお蕎麦の味は格別！

お蕎麦の打ち方や茹で方の基本を学び、

美味しいお蕎麦をぜひ、ご堪能ください。

ご自分で打ったお蕎麦は、お持ち帰りできます！

(お持ち帰り用の容器はこちらでご用意します)

7月25日(火) 10:00～13:00

●講師● 北の郷そば工房 赤松 幸一 氏

●場所● 厚別区民センター2階 区民ホール・調理実習室

●費用● 2,500円(教材費込み)

●持ち物● エプロン, 三角巾やバンダナなど髪を覆うもの,
筆記用具, ふきん 2枚

●定員● 20名(先着)

●お申込み・お問合せ●

厚別区民センター運営委員会

電話：011-894-1581

FAX：011-895-4471



→→申込方法については、裏面をご覧ください