



～今年の年越しそばは、手作りで～

ゼロから学ぶ手打ち蕎麦とうどんの基本



そば打ちスタート



香りゆたかな手打ちそばが完成！



打ちたてをその場で試食

有名そば店紗羅餐の元職人渡邊さんに学ぶ、本格そば打ち教室
家族などにふるまい、喜ばれ、生きがいになるかも



対象・定員	一般 12人
日時	10月9日・23日・11月13日 全て金曜日 10:00～12:00
会場	料理室
講師	蕎麦打ち講師 渡邊 大器
参加費	受講料1,500円 教材費3,500円
持ち物	角型タッパー (20cm×25cm程度) エプロン・タオルなど

申込締切 9月25日(金)

お申込みは往復はがき、またはインターネットで受け付けています。

主催：守山生涯学習センター

