

= グリーンホール蕎麦打ち体験⑫ =

楽しい・美味しい・ワクワクする、み〜んな寄っといで！！

本物の道具で、本物の蕎麦粉で、本式の指導で、今日は蕎麦職人になる。
隠れた才能発掘かも!?愛情たっぷりのわたしのお蕎麦は、家族へのお土産に。

日 時 **2022年4月23日(土)**

午後4時00分～午後7時00分頃

会 費 **お一人 4000円** (そば打ちは約7人分となります)

《そば打ち後、皆様で**楽しい試食会!**そば料理とビールで!**手打ちしたおそばはお持ち帰りになります!**》

定 員 **10名様 (先着順)** 思い立ったら吉日!楽しいですよ!

《エプロン、タオルをお持ち願います。》

場 所 **グリーンホール環七野方** 申込 **03-5364-9921**

中野区大和町2-2-17

- 野方消防署大和出張所となり
- 西武新宿線野方駅・徒歩8分
- 関東バス・JR高円寺駅発練馬行「八幡前」バス下車すぐ
- 駐車場有ります



講 師 **桃園そば打ち会 田中 博文**

◎ プロフィール

2005年6月 蕎麦打ち開始
2006年9月 TOKYO蕎麦塾 入塾
2015年4月 桃園そば打ち会 設立・会長
2017年2月 全麵協そば道4段位認定
2019年9月 全麵協地方審査員取得
2021年10月 東京手打ちそば協議会 会長



— お問い合わせ・申込み

「グリーンホール環七野方」

☎ 03 - 5364 - 9921

✉ green.kokoro@greenhall.jp

詳しくは「グリーンホール」
ホームページをご覧ください。



ストアカ 蕎麦打ち体験講師

Facebook [hirofumi.tanaka.54966/](https://www.facebook.com/hirofumi.tanaka.54966/)

桃園そば打ち会 3655503526967222

<https://momozonosobautikai.jimdofree.com>

グリーンホール環七野方

検索

いつも大変おいしくいただいています。
家の者も楽しみに私の手打そばを待って
います。次回もまたどうぞよろしく
お願いいたします。

初めて参加しましたがとても楽しかった
です。
また参加したいと思っております。

本日、夕田目の教室でしたが、蕎麦打ちの手順
は、頭で理解している、いざ本番になると、若干
忘れてしまうことも多く、自分自身の感覚として、やはり
短期間は何度も練習しないと、感覚や実感が
得られなく、やはり限りです。年々と少し回転が
増えれば、ハタ一卒のですが、(皆さんとお話ししてはうが)

楽しかったです。

試食もおいしかったです。

きのこの湯そば最高でした。