

= グリーンホール蕎麦打ち体験⑭ =

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 **2023年2月25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」バス停下車すぐ
- 駐車場有ります



講師 **桃園そば打ち会 田中 博文**

— お問い合わせ・申込み —

◎ 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
2019年9月 全麺協地方審査員取得
2021年10月 東京手打ちそば協議会 会長
2022年11月 全麺協そば道5段位認定



「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/

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

初めての蕎麦打ち体験で楽しくすることが
できました。先生が分かりやすく教えていただき、
とても上手にできました。また、機会があれば、
体験したいです。

一通り体験出来、充実した日を
過ごせた。

後日、家族と一緒に食べることができて

結構、うまく出来たと思ってる。

有難うございました。

今回は少し上手く出来た様な気がします。
どうも有難うございます。

今日、6度目の蕎麦打ち教室でしたか。
何とか思い出したか。(先生は少しお偉い
したりはしたか) なんとか、なんとか、打ち終
りました。次回必ず、教室にお越し
させて頂きたいです。宜しくお願いします。

二回目の体験でした。

それは「打ち」は二回目ではせり覚えられお
むすにかかったですが、先生が優しく教えて
くれたため、上手にできました。