

= グリーンホール蕎麦打ち体験⑬ =

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 **2024年3月9日(土)**

午後4時00分～午後7時00分頃

会費 **お一人 3000円** (そば粉500g 約5人分となります)

《そば打ち後、皆様とそばとビールで楽しい試食会！手打ちしたおそばはお持ち帰りになります》

定員 **12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

楽しかったです。

こんなに大変だとは思わぬに、今までおそばを食べたこと

おいしかった、幸せです。

一年に一回では、ぜんぜんダメな所も
全て忘れていた感じでも
好きで、来年も楽しませてほしい
試食、両方ともおいしかったのであ。

前回欠度し、ほぼ初心者状態でしたが
楽しんで頂きました。又どうぞよろしくお願ひします。

父と初めてきました。

何回来ても楽しいし、おそばもおいしいです。
また来たいと思います。

初めて参加させて頂いたのですが、非常に
楽しかったです。

エスそば、とても美味しかったです。ありが
とうございました。

本日の教室(先生による指導)は、2人1組で、
交互に実習する形をとっていたので、少々
段取りも、やり方も、多少のつまどいを感じ
ました。(言い訳ですが……笑)。自分である
程度のそれぞれの自信(?)が、かつまで、残ります。

思っているより、むずかしかったけど

色々親身に教えてくれたおかげで、うま

い次回楽しみたい!!