

= グリーンホール蕎麦打ち体験⑱ =

蕎麦に含まれるルチンは、血管を強くして動脈硬化を防ぎます。
目の細胞を保護して視力の低下防止に役立ちます。本物の道具と親切な指導で
あなたはその日は一人前の蕎麦職人！！ぜひご参加くださいませ。

日時 **2025年2月22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 **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、髪を覆うもの(バンダナ等)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
- 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



— 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

初めてのそば打ち体験でした。

そば粉をこねたり、めん棒でのばしたりとても楽しかったです。

めん棒の扱いがちょっとむずかしかったけど、不器用のそばを食べるのが楽しかったです。

ソバ打ちは工定がまずがいてお、
ていどりにまじえてもらえてよかったです。

最後のソバがとておいしかったです。

ソバ打ちも、力仕事です。か
おいしい「そば」が出来あかりました。

楽しかったです。

ありがとうございました。

楽しい一日でした。又勉強
しました。

先生のおそばも 奥様のゆずそばも
とてもおいしかったです。又どうぞ
よろしくお願ひします。