

本格そば打ち 体験教室



●自家製「最上早生」のそば粉を使った本格そば打ち体験！

挽きたて・打ちたて・茹でたての三たてに加え、採れたての新蕎麦を楽しむ。

（ 最上早生は香りが高く 甘み・こしの強さが特徴 ）

- 日 時 : 12月6日(土)
- 時 間 : 10:00~14:00
- 講 師 : 遠藤 敏信氏
- 場 所 : わくわく新庄 1階 創作実習室
- 参加費 : (3食分)1,500円
- 持ち物 : エプロン、手ぬぐい(タオル)、薄手のビニール手袋
- 申込み : 12組(一人での参加も可)11月11日(火)~11月29日(土)まで



【主催・問い合わせ先】



わくわく新庄
Wakuwaku sinjo

新庄市下金沢町 15-11
☎0233 - 23 - 0197

ホームページ

Facebook

