

キッチン道具も利用して作る！

そば打ち

全ての工程を一人で体験！



水廻し、捏ね、のし、と難しいとされる手打ちそば。でも、この方法を学べば、小人数分なら本格的な道具がなくても、家庭のキッチン道具も利用してびっくりするほど美味しく本格的なそばが打てます。目からウロコの手打ちそば講座！上達すれば10割そばも！

2017

3/4 土

午前 10 : 00 ~ (約 2 時間予定)

●受講料・材料費 1,200 円

●持ち物：

- ・三角巾かバンダナ / エプロン
- ・筆記用具

- ・会場：ぴゅあ富士調理室
- ・定員：15名
- ・どなたでも参加できます



●講師：矢野公夫さん

(はむ屋 FOODS 店主)

都留市で評判の本物の手作りハム、ソーセージなどを作っている「はむ屋」のご主人。そば、うどん、ピザ、生パスタなどにも造詣が深い。

<http://www6.ocn.ne.jp/~hamuya/>



主催・問い合わせ

山梨県立男女共同参画推進センター

ぴゅあ富士

都留市中央3-9-3

TEL:0554-45-1666 FAX:0554-45-1663

E-MAIL pure-fuji@yamanashi-bunka.or.jp