

キッチンツールを使ってパスタを手作りしませんか

# 手打ち 生パスタ

家庭のキッチン道具を使用して、デュラム粉からフェットチーネを手打ちします。ペペロンチーノとトマトソースの2種類を作りますので、本格的なパスタ作りを体験できます。



3月17日 (土) 10:00~12:00

ぴゅあ富士調理実習室 どなたでも 12名

受講料・材料費 1,500円

試食 100g お持ち帰りパスタ 300gの予定です。

持ち物

- 三角巾かバンダナ / エプロン
- 筆記用具



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。

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

無料託児あります。



6か月~就学前  
3日前までに  
ご予約ください。