

# そば打ち

3月14日(水)  
10時~13時

# 体験

こだわりの粉を使って  
手打ちそばを作ってみませんか？

講師 青砥猛(あおとたける)さん

全国麺類文化地域間交流促進協議会所属そば打ち四段位。  
平成13年からそば打ちの勉強を開始。  
現在、毎月幌加内そばスクールに通いそば打ちを学び、  
その際に挽きたての幌加内産そば粉と小麦粉を仕入れて、  
町内で二八そばのそば打ち教室を開催しています。

- ・ 場所 湯の杜ぽっけ
- ・ 定員 6名
- ・ 参加費 800円
- ・ 持ち物 エプロン,三角巾,手拭きタオル  
(無い方は貸し出します。)
- ・ 締切 3月13日 17時まで

湯の杜ぽっけ

予約・お問合せ

(9:00~18:00 月曜定休) TEL 0162-73-6850