

そば打ち体験コース開催中！

本格的なそば打ちにチャレンジしてみませんか？

受講料：1回 3,000円（税込）

おそばが好きで、そば打ちにも興味はあるけど、大変そう、難しいのではと思っていませんか？

体験コースでは、本格的なそば打ちにお気軽にチャレンジできます。料理経験は不要です。倶楽部では、そば打ち教室を常設で開催していますが、初心者の方でも安心して、手軽に始められる内容となっています。月2回で3か月、計6回がワンクール。数名の小人数制でベテランの講師陣が基本的にマンツーマンで指導していますので、上達も早いと好評です。



教室の稽古の様子



受講生が打たれたそば。美味しそうです

そば教室受講生の皆さんの声

友人たちに胸を張って手打ち蕎麦を振る舞って、美味しいねと言って貰えるようなお蕎麦を打ちたい。そう思って励んでいます。
（40代 男性）

器用ではないので、上達もおぼつきませんが、親切なご指導により自分で打ったそばでも毎回美味しくいただいています（^^）
（40代 女性）

とてもアットホームな教室なので、毎回楽しみに通っています。そば打ちも少しは上達したので、今度は麵つゆ作りに挑戦です！自分で打ったそばは最高！
（30代 男性）

先生から、そば打ちは小手先でなく身体全体と、五感を使って打つもので脳の活性化にとっても良いと教わりました。確かに〇〇予防にも最適ですね。
（60代 男性）

教室開催日（変更の場合もあります）

第1週、第3週	午前開始時間	午後開始時間
水曜コース	8時30分～11時	13時～15時
土曜コース	8時30分～11時	開催なし
日曜コース	8時30分～11時	開催なし

さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心では月に2回、水、土、日曜の各曜日にそば打ち教室を開催しています。体験コースは、倶楽部での教室の時間枠内で、教室受講生の皆さんと共に受講して頂きます。体験コースの受講開始時間は左記の時間帯となります。500gの粉をマンツーマンで丁寧に指導いたします。

“先ずはご連絡ください”

連絡先：Tel 090-8007-3293（担当：菅野／カンノ）
Fax 048-858-8496
mail:saitamasobauchi@gmail.com

- ◆氏名 住所 電話番号又はメールアドレスを明記
- ◆そば打ち道具全て完備
- ◆マスク、頭に被るもの（三角巾か手拭、帽子）、前掛け、タオル、そばの持ち帰り用容器（20cm程度のそばが入るタッパ等）を持参してください。
- ◆爪の長い方、つけ爪、指輪は不可。マニキュアしている方は道場備えの料理用手袋をして頂く場合があります。
- ◆そば粉 400g、中力粉 100gの二八そば（4～5人前）
- ◆案内図：大宮駅東口の高島屋を右折、旧中山道を約500m先の石田眼科を過ぎ郵便ポストの手前を左折、コインパーキング（P）を過ぎ袋小路（砂利道）を右折して突き当りの2階建て住宅。大宮駅から徒歩約10分

