



「十割そば」
そば打ちできます

ふくいそば打ち講座

2017冬

とれたて「新そば」を打とう！ 東京・南青山で開催 12月2日(土)、3日(日)

会場 ふくい南青山291 東京都港区南青山5丁目4-41
グラッセリア青山内

毎回好評の“ふくいそば打ち講座”が、今年とれたての「新そば」を携えて開催！福井在来種ならではの豊かな香り・味を、五感でお楽しみください。基本コースはふくい伝統の『一本棒・丸延し』で打ちます。名人が丁寧に指導しますので、初めての方も安心してご参加ください。

そば打ち講座のお申込みは裏面をご覧ください



▲「一本棒丸延し」の打ち方は、福井のそばのおいさを引き出す福井ならではの技法です。

【主催】 福井そばルネッサンス推進実行委員会 <http://fukui-sobamatsuri.com/>
【共催】 蕎麦Web <http://sobaweb.com/>



ふくいそば打ち講座 2017冬 開催要領

1. 講座について

初めての方でも安心してそば打が出来よう、全国大会で優勝したそば打ち名人が丁寧にご指導いたします。そば打ちに必要な技術(水廻し、こね、延し、切りの各工程)を学べます。

今回のテーマは福井の「新そば」です！香り豊かな福井在来種の「新そば」でそば打ちをお楽しみください。

2. 内容

- (1) 福井そばミニ講義 …そば打ちをより楽しんでいただくため、福井そばの特徴・魅力についてご紹介します。
- (2) そば打ち名人のデモ打ち …「全日本素人そば打ち名人大会」で優勝したそば打ち名人が丁寧にそば打ちを教えます。
- (3) そば打ち実践 …<基本コース>「一本棒・丸延し」でそば打ち体験していただけます。(そば粉 十割・700g)
<上級コース> 巻き棒を使う三本棒の打ち方でそば打ちに挑戦いただけます。(そば粉 十割・1kg)
- (4) 「越前おろしそば」の試食 …名人がつくる打ちたて・茹でたてのお蕎麦を福井名物「越前おろしそば」でお召し上がりください。

※体験で打ったそばはお持ち帰りいただけます(約10人前)

3. 会場 福井県アンテナショップ『ふくい南青山291』2F多目的ホール

4. 受講料 1組 5,000円 (上級コースは5,500円) ※当日受付にて集金させていただきます。

5. 持ち物 エプロン・三角巾(バンダナ)・上履き

6. 定員 各回12組 (1組4名まで) ※先着順

7. 開催日時
(計5回)

			昼の部<基本コース>	夜の部<経験者コース>
12月	2日	土	①11:30～ ②14:30～	③17:30～
	3日	日	④11:30～ ⑤14:30～	

※講座の所要時間は約2時間です。各回開始時間の30分前より受付を行います。

※12月2日(土)17:30～の講座は上級コースです。慣れていない方はご遠慮ください。

8. 申込方法

- 受講される代表者の方の、①お名前(フリガナ)、②参加人数、③希望日時、④電話番号(当日連絡がつく番号)を、下記申込先までお電話、メールまたはWebにてお申し込みください。
- 申込み〆切は 11月28日(火)19:00まで とさせていただきます。
- 申込みは先着順となります。申込み状況により、日時のご希望に添えないことがありますので、あらかじめご了承ください。
- メール、Webで申込みの場合、申込確認メールを差し上げるのに二日程度お時間をいただくことがあります。二日たっても確認メールが届かない場合は、お手数ですがお電話でお問い合わせください。
- いただきました個人情報は、当委員会からのご連絡以外には一切使用しません。また、ご本人を特定できるような情報を第三者に提供することは一切ありません。

【申込先】

①電話またはメールで申込み

ふくい南青山291 (〒107-0062 東京都港区南青山5丁目4-41 グラッセリア青山内)

TEL: 03-5778-0291 (予約受付時間:11:00～19:00まで)

Mail: info@291ma.jp

②Webで申込み

<http://fukui-sobamatsuri.com/> (ふくいそばルネッサンス推進実行委員会HP)

または「ふくいそばまつり」で検索 →専用申込フォームからお申込み下さい。

【講座内容に関する問合せ先】

福井県農林水産部福井米戦略課 (〒910-8580 福井県福井市大手3丁目17-1)

TEL:0776-20-0429 FAX:0776-20-0649 (担当:中村)