

ふくいそば打ち講座2017 開催要領

1. 講座について

そば打ちに必要な技術(水廻し、こね、延し、切りの各工程)を体験できます。そば打ち名人が丁寧に指導しますから、初めての方でも安心してご参加ください。

基本コースは初心者でも気軽に打てる「一本棒」、経験者コースは「三本棒」でそばを打ちます。

2. 内容

- (1) イントロダクション …そば打ちをより楽しんでいただくため、福井そばの特徴・魅力やそば打ちの手順をご紹介します。
- (2) 名人のデモ打ち …「全日本素人そば打ち名人大会」優勝のそば打ち名人が実演しながら丁寧にそば打ちを教えます。
- (3) そば打ちに挑戦 …<基本コース> 「一本棒・丸のし」でそば打ち体験していただけます。(そば粉 700g)

<経験者コース> 巻き棒を使う「三本棒」で打ちます。(そば粉 1kg)

<【特典①】お客様の熱いご要望にお応えて、『十割そば』でそば打ちできるようになりました！(二八でのそば打ちも可。当日選択できます)>

- (4) 「越前おろしそば」の試食 …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。

<【特典②】香り豊かな「福井在来種」のそばを雪室で低温熟成保存！試験生産中のプレミアム『雪室そば』を特別に試食していただけます。>

※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 基本コース 5,000円 経験者コース 5,500円 ※当日受付にて集金

5. 持ち物

エプロン・三角巾(バンダナ)・上履き

※当日暑いことが予想されますので、持ち帰り用の保冷バッグを併せてお持ちください。(会場で販売も行います)

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>
7月	29日	土	①11:30~	②14:30~	③17:30~
	30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。

※29日夜の部の講座は経験者コースです。そば打ちに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またはメールにてお申し込みください。

○申込み〆切は 7月25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。

○メールでの申込みの場合、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。二日たっても確認の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、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】

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**

【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)

次回
予告

ふくいそば打ち講座2017冬 12月2日(土),3日(日) 開催予定!

12月の講座ではとれたて「新そば」でそば打ちします! 香り豊かな福井在来種のそばの味をお楽しみください。詳細な内容・募集時期等は、今後当委員会のHP・チラシ等でご案内いたします。

福井そばルネッサンス

検索