

## ➔ 目的にあった、そば打ち教室コースをお選びください

| コース          | 曜日と時間                        | 教室の内容   | 受講料 (材料費・税込)        |
|--------------|------------------------------|---|---------------------|
| そば打ち<br>体験教室 | 【月曜日～金曜日】<br>14時～15時30分      | 【1回コース】<br>そば粉7割/割粉3割 500g                          | 3,000円              |
| そば打ち<br>実践教室 | 16時～17時30分<br>18時～19時30分     | 【5回コース】<br>そば粉7割/割粉3割 500g                          | 14,000円<br>(有効期限1年) |
| そば打ち<br>本格教室 | 【土曜日、日曜日】<br>9時～12時<br>※試食あり | 【10回コース】<br>そば粉7割/割粉3割 500g<br>6回以降はそば粉8割/割粉2割 700g | 25,000円<br>(有効期限1年) |

※祝日は休み。また都合により休みとする場合があります。

※各コースとも作った蕎麦は持ち帰っていただけます。

※本格教室終了後に粉の割合・量を指定できる自由コース (1回/2,000円) もあります。

※体験教室で団体での利用の場合はご相談ください。



## ☎ 申し込み方法

- ・希望する講習日の1ヶ月前から、前の週の水曜日 17:00 までに電話予約をお願いします。
- ・「実践教室」及び「本格教室」は、毎回予約が必要です。
- ・電話番号 03-3512-7112 一般社団法人 全麺協 本部事務局 (月～金 10:00～12:00/13:00～17:00)

## 🚶 場所



(一社) 全麺協 研修センター  
東京都台東区西浅草 2-8-10 フジコービル5階  
(東京メトロ銀座線 田原町駅 徒歩5分)

## ⚠ その他



- ・研修センターには専用駐車場はありません。
- ・研修センター内は禁煙です。
- ・長い爪、指輪は避けてください。
- ・持ち物は、エプロン、手ぬぐい (タオル)、頭髮を覆う三角巾、タッパーです。  
夏場は保冷剤やクーラーバックも必要となります。