

# 秋の新そば そば打ち講座

新そばの季節は、夏と秋2回ありますが、秋に出回る新そばは9月から11月にかけて収穫されるものになります。香り高く深い味わいが楽しめることが秋の新そばの特徴です。新そばのそば粉で、プロの道具を使い そば打ちを学びます。



日 時 10月22日(水)

午前9時30分~12時30分

場 所 大平市民センター 2階 料理講習室  
(岡崎市大平町皿田6)

募集人員 10人 (市内在住・在勤・在学の方)

講 師 村越 三朗氏  
(そば打ち歴19年・一般社団法人全麺協3段)

教材費 3,000円

受講料 200円

当日集金します。  
おつりのないようご用意ください。



持ち物 エプロン、三角巾、タオル3枚、そば持ち帰り用の保冷バック

締 切 9月28日(日)

※応募多数の場合抽選。当選者には9/30(火)・10/1(水)に電話でご連絡

申 込 大平市民センター窓口 または 電話 22-0162

※火曜~土曜9時~21時 日曜・祝日9時~17時 月曜休館

Eメール [ohira.shimin@city.okazaki.lg.jp](mailto:ohira.shimin@city.okazaki.lg.jp) でも申込可。  
※氏名(ふりがな)、住所、電話番号を記入の上、送信してください。



↑メールアドレス  
はこちら