

つなぎなしそば粉100%で打つ！

そば打ち体験

- ◆ つなぎなしです
- ◆ どなたでも、それなりに
- ◆ 体験した方、感動します
- ◆ 体験時間は約2時間

十割蕎麦

日付:2000/5/16 日

時間:16:00~18:00

ご予約・お問い合わせは、

023(654)7789

E-mail: info@tendoyaki.com

URL: tendoyaki.com

そば打ち体験内容:つなぎなしの十割そばです。そば粉(北海道産)500gを水まわし、くくり、練り、そして包丁で切ります。希望の方には、その場でご試食が出来るように準備致します。

- ・体験料金:お一人様3,000円 窯元特製そば猪口1個付
- ・準備の都合上、お早めにお申し込み下さい。
(ご希望の場合、石臼挽き体験も可能です。)

申し込み多数の場合は、日程を追加し変更していただく場合も、ございますので、ご了承下さい。



蕎麦打ち道具



加水



水まわし1



水まわし2



くくり



菊もみ



包丁で切ります



ハイ出来ました

