



週末に！

仕事
帰りに！

極める！

楽しむ！

本格教室 体験・実践 そば打ち

木鉢で、水とそば粉を合わせ練って、
麺棒で伸ばして、専用の大きな包丁で切って…
手作りのそばを食べてみませんか。

※写真はイメージです。

- 対象者** 初めての方から経験者、ベテラン、上級者まで
- 日程等** ご都合に合わせて、曜日・時間・コースを選べます
- 場所** 全麵協研修センター（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」駅近く）
- 講師** 経験豊かな講師が懇切に指導します ※詳しくは裏面で
- 主催者**



ソバ そば 蕎麦 SOBA

一般社団法人 全麵協



※変わりそば

●お問い合わせ先 一般社団法人全麵協（本部事務局） TEL：03-3512-7112（月～金 10:00～12:00/13:00～17:00）

全麵協は、そば打ち等を通じて「自己形成」、「仲間づくり」、「地域活性化」を目的とした一般社団法人です。

➔ 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 体験教室	【月曜日～金曜日】 14時～15時30分 16時～17時30分	【1回コース】 そば粉8割/割粉2割 500g	3,000円
そば打ち 実践教室	18時～19時30分	【5回コース】 そば粉8割/割粉2割 500g	14,000円 (有効期限1年)
そば打ち 本格教室	【土曜日、日曜日】 9時～12時	【10回コース】 そば粉8割/割粉2割 500g 6回以降はそば粉8割/割粉2割 700g	25,000円 (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)、頭髪を覆う三角巾、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。