



パラロシンクで 蕎麦打ち講座

パラロシンクでおいしい二八蕎麦を打ちます。
初心者にも優しい講座です。
パラロシンクでご自身で打った、挽きたて、
打ち立て、茹でたてのお蕎麦をお楽しみください。

2025.9.21(日) 11:00~14:00

トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム
名古屋市名東区一社2-21

参加費：おひとり様 6,000円税込

ご予約は
こちら→



講師 内藤裕子

Soba Cafe 日本の暮らし オーナー

覚王山の田代小学校北前にて手打ち蕎麦屋を
営む。沙羅餐にて修行、蕎麦打ち歴26年。

粗挽きの自家製粉、つなぎ(中力粉)少なめの二八
蕎麦を三たて(挽きたて、打ちたて、茹でたて)に
て提供。調味料をはじめ、素材にはなるべく無農
薬、有機野菜、無化学調味料を使用して丁寧に
作っている。



蕎麦打ちは力をかければある程度形にはなりま
すが、美味しい蕎麦を打つにはコツが必要です。
蕎麦打ち教室では、身体が小さいからこそ身に
つけたコツをお伝えしています。

