

パラレロシンクで
蕎麦打ち講座

パラレ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。
パラレ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。

2027.2.21（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。





TOYO KITCHEN STYLE®

トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム
TEL：052-709-1040　MAIL：nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp
営業時間：10:00～18:00（水曜定休）