

主催：NPO法人グラウンドワーク三島

三島そば・新粉の そば打ち教室

2022年12月24日(土) ①10:00～ ②11:30～ ③13:30～

江戸時代、東海道の旅人に親しまれていた「三島そば」。箱根西麓(元山中地区)の遊休農地を活用した「三島そば」づくりは19年目を迎えました。今年も9月10日に種まき作業、10月中旬には白い花が満開となり、12月2日に収穫作業を行いました。例年よりも順調に育ち、甘味と香りの良いそばに仕上がりました。

今回、三島そばの新粉を使った「そば打ち教室」を開催します。初めての方、親子での参加も大歓迎です。多くの皆さまのご参加をお待ちしています。

■ 日 時	2022年12月24日(土) ①10:00開始 ②11:30開始 ③13:30開始
■ 定 員	各回6組ずつ(1組2名までとし先着順に受け付けます)
■ 内 容	三島そばの新粉を使った手打ちそば作り
■ 場 所	三島市民生涯学習センター 5階・料理講習室 (三島市大宮町 1-8-38)
■ 持ち物	マスク、エプロン、持ち帰り容器
■ 参加費	①そば打ち教室(3～4人前のそばを作ります) ⇒1回1,500円(そばのお土産付) 販売一新そば粉(3～4人前、割粉付) ⇒1袋500円、毎年大好評の良質のそば粉です。
■ 申込み	FAX、メール、電話で事務局までお申込み下さい。 (先着順に受け付けます)
■ 当日連絡先	お申込みいただいた方へお知らせいたします。
■ 注意事項	新型コロナウイルス感染防止対策にご協力ください。 ●マスクを必ずご着用ください。 ●受付時にアルコール消毒と検温をお願いします。 発熱のある方はご遠慮ください。 ●参加者同士の間隔を十分にとって行います。 ●会場では十分な換気対策を行います。



【そば打ち教室 申込書】 FAX:055-973-0022 / Eメール:info@gwmishima.jp

ふりがな 氏 名(全員分)			
申込み内容 ※一般参加者	①そば打ち教室(3～4人前) / 1回1,500円 ⇒ _____ 回		
	参加希望回(○印):①10:00 【 】 ②11:30 【 】 ③13:30 【 】		
	・新そば粉(3～4人前、割粉付) / 1袋500円 ⇒ _____ 袋		
当日連絡先		Eメール又はFAX	
通 信 欄			

【問合せ先】 NPO法人グラウンドワーク三島 (担当：事務局 美和・山下)
〒411-0857 静岡県三島市芝本町 6-2 電話：(055) 983-0136 Fax：(055) 973-0022
URL：http://www.gwmishima.jp/ Eメール：info@gwmishima.jp