

三島そば・新粉のそば打ち教室

2025年12月27日(土) ①9:30開始 ②11:00開始 ③13:00開始

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22年目を迎えました。今年も9月27日に種まき作業、10月中旬には白い花が満開となり、12月6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	2025年12月27日(土) ①9:30開始 ②11:00開始 ③13:00開始
■ 定 員	各回3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	グラウンドワーク三島事務所 (三島市芝本町 6-2)
■ 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—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	お申込いただいた方へお知らせいたします。



【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): ①9:30 [] ②11:00 [] ③13:00 [] 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