

公開講座



地の恵みをいただきながら、感謝のときをご一緒したく“そば”をよりおいしくする箸づかいもテーマに企画いたしました。ご参加をおまちいたします。
石井 洋子

そば豆知識：

日本全国に産地のある蕎麦ですが、その味は「四たて」が最高とか「とりたて」「挽きたて」「打ちたて」「ゆでたて」江戸っ子が好んだこの食はたのしみ方でも多岐にわたり、そば粉をつかった食も生まれています。

ご案内

○講座日時：平成 22 年 11 月 27 日(土曜日) 13:00～15:00

(12:50 会場入口にご参集下さい)

○会 場：大 庵 新宿区新宿 3-36-6 大安ビル 2F

TEL03-3352-5113

※JR 新宿駅東南口階段を下りて
左折ちよつと行った右側、1F が
スターバックスの大安ビル 2F

○参加費：5,250 円(税込み)

参加費を添えてお申してください。

※振込みの方は下記銀行口座へ



◇内容は変更になる場合があります。予めご了承ください。

お申込・お問合せ先：マナー文化教育協会 ☎03-6696-2711

〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 20-4 ネクシィーズスクエアビル