



御好評につき、今年
もやります！！

《うどん作り名人をめざして！ 受講者募集》

「武蔵野手打ちうどん塾開講」

—連続5回講座—

古来より武蔵野台地で伝えられてきた「うどん」を自分で作って食してみませんか。関東地方で広く栽培されている小麦「農林61号」で作ったうどんは風味も食感も抜群の味です。うどん作りの名人達が、懇切丁寧に指導しますので、誰でも簡単に作ることが出来ます。そして、作ればつくるほど奥が深くのめり込んでしまうかも……。是非、この機会に挑戦してみてください。

○ 講習会日程（予定）

第1回	平成25年10月6日（日）	13時30分～16時
第2回	平成25年11月17日（日）	13時30分～16時
第3回	平成25年12月8日（日）	13時30分～16時
第4回	平成26年2月16日（日）	13時30分～16時
第5回	平成26年3月9日（日）	研修「食べ歩き」

- 講習内容 うどん制作実習4回・食文化体験・歴史講座
指導者 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎指導部

- 講習会会場 川崎市立高津高等学校（川崎市高津区久本3-11-1）

- 参加費 5,000円（教材費実費分）※現地研修は別途実費

- 定員 20名
※応募多数の場合は恐れ入りますが抽選となります。

- 主催者 武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎
(HP musashinoudon.dokkoisyo.com)

- 申込先 事務局長 門井 孝一
〒216-0026 川崎市宮前区初山1-12-26-3
電話・FAX 044(975)7609

- 締切 平成25年9月30日（月）まで

講習修了者には、保存普及会より認定修了証を授与いたします。



