

# 道の駅 宮地岳かかしの里

## 新そばによる「そば打ち体験夏期講習」を特別価格で実施 ～新そばを使ったそば打ちをお得に体験しよう～

— 記 —

### 1.体験内容

6月に収穫した新そばを使い、そば打ちを特別価格で体験していただくキャンペーンを実施します。とれたての新そばの香りを感じながら、楽しくそば打ち体験ができます。打ったそばは食べることもできます！

### 2.場所

天草市宮地岳町 道の駅 宮地岳かかしの里内「体験道場」

### 3.開校日時

○令和3年 7月12日(月) から 7月18日(日)まで毎日  
○スタート時間 1時間目 10:30～/2時間目 13:00～

### 4.授業時間

40～60分

※そば打ちのあと、打ったそばをレストランで食べることができます。  
授業時間に食事時間は含まれておりません。持ち帰りも可能です。

### 5.クラス人数

1テーブル2～4名で4テーブル(最大16名)

### 6.授業料金

キャンペーン価格 1,000円/人(2名～) ※通常 1,400円/人～  
さらに、次回使えるそば打ち体験の割引券を差し上げます。

### 7.持ってくるもの

- エプロン、三角巾、タオル、マスク(必ず着用してください)
- そばを食べずに持ち帰る場合は、持ち帰り容器(タッパー1個)と袋。  
夏場は保冷剤と保冷バッグのご持参もお勧めいたします。

### 8.その他注意事項

- 材料に蕎麦粉、小麦粉を使用いたします。アレルギーには十分ご注意ください。
- 中学生未満のお子様とご参加の場合、保護者様と一緒に蕎麦打ちをしていただきますようお願い致します。

### 9.予約方法

- 前日までに電話で予約受付
- 先着順、人数が上限に達したら募集を終了します。
- 電話予約:道の駅 かかしの里 0969-28-0384

### 10.取材申し込み、お問合せ先

茶州屋 かかしの里店 電話:080-8451-6200  
道の駅 かかしの里 電話:0969-28-0384



お姉さん先生が待ってます。



水回し



捏ね



延ばし



切り



厨房でゆでてもらい完成  
※ミニ天ぷら(300円)は  
別途注文可