

第7回千葉県そば大学講座の受講者募集について

恒例の「千葉県そば大学講座」は下記により受講者の募集を開始いたします。

受講申し込みは、「受講申込書」に必要事項を記入し、下記までご郵送下さい。(誠にお手数ですが原則郵送でのみ受け付けさせていただきます)

受講料の入金が確認とれ次第参加証をお送り致しますので、受講料のお振込みをお忘れなき様をお願い致します。

受講証発行後は納入頂いた受講料・懇親会費をご返却致しかねますのでご了承下さい。

申込先 〒284-0032 千葉県四街道市吉岡 478-3

千葉県そば大学講座実行委員会事務局 勝山富江

振込先 ゆうちょ銀行 10520 90438801

(銀行からの送金：店名058 店番〇五八(漢数字で「ゼロゴハチ」) 9043880)

口座名義人 千葉手打ち蕎麦の会千葉県そば大学講座

受講料 一般4,000円・千葉手打ち蕎麦の会会員3,000円(何れも昼食代を含む)

懇親会費 3,500円(任意参加)

なお、申し込みの最終締め切りは7月19日必着とさせていただきますが、期限前に定員に達した場合はその時点で締め切らせて頂きます。(ホームページでご確認下さい)

<http://chiba-soba.com/college7th.html>

開催日：平成26年7月26日(土)9時30分開講

場 所：日本大学生産工学部津田沼キャンパス 37号館101教室

(京成大久保駅徒歩10分またはJR津田沼駅から京成バス4番10分)

定 員：260名

カリキュラム：

1. 9:45~11:00 だしとそばつゆ：にんべん研究開発部前部長 荻野目望氏
2. 11:00~12:15 蕎麦の生産と品質管理：JA きたそらち幌加内 田丸利博氏
3. 13:00~14:20 蕎麦道具を知る：蕎遊庵 根本忠明氏
4. 14:20~17:00 プロのそば打ちに学ぶ(さらしなの生一本と二八そば)

新麺棒(特許出願中)によるそば打ち実技

：蕎遊庵 根本忠明氏(解説 村屋東亭 渡辺維新氏)

5. 17:30~ 懇親会(任意参加)

以上