

そば打ち体験

寒ざらしそばの

2017年
【日時】 7月16日(日)
10:00~13:00

【場所】 農家民宿と心の料理
有賀の里たかまった
(〒989-5507 宮城県栗原市若柳有賀峯6)



甘味と風味が増す寒ざらしそば

有賀の里「たかまった」が栽培したソバを材料に、「そば」をみんなで打って食べる体験です。

秋に収穫したソバを保管して、厳冬期に冷水に漬けてから寒い風と太陽光にさらして乾燥させた「寒そば」のそば粉を使います。寒そばならではの甘味と風味をご賞味ください。

農家の広い座敷で4人1組の4グループに分かれてそば打ちを体験します。

- 【参加費】 大人(中学生以上) 1,800円
子ども(小学生) 1,200円
- 【内容】 水合わせから、そばを切るまでを体験し、打ったそばをみんなで食べます。
- 【持ち物】 エプロン、三角巾(バンダナ、手ぬぐい可)
- 【指導】 有賀の里たかまった 当主 千葉 聡
- 【定員】 16人
- 【申込締切】 7月12日(水)まで ※定員になり次第締切
- 【その他】 打った「そば」をみんなで食べます。天ぷら付き。



有賀の里「たかまった」のお父さんが育てたソバで「そば」を打って、みんなで食べる体験です。農家の広い座敷で、4人1組の4グループに分かれて「そば」を打ちます。

打った「そば」は、みんなで食べます。農家の広い座敷で、参加した皆さんが互いに交流しながら、体験と食事を楽しめるイベントです。



参加を取り消す場合は、開催日の6日前までに連絡をお願いします。5日前以降に取り消した場合、キャンセル料として参加費相当額をお支払いいただくことがあります。あらかじめご了承ください。



「有賀の里たかまった」は、築130年の蔵座敷と先祖から伝わる食器で、旬の野菜を使った家庭料理を楽しめる農家民宿、レストランです。県道186号油島栗駒線沿いにあります。

<< 主催(申込・問い合わせ先) >>

一般社団法人

くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳字上畑岡敷味45番地

Tel/Fax 0228-24-8588

Email kurihara.tn@gmail.com URL <http://ktnpr.com/>

FB <https://www.facebook.com/kuriharatourism>



<< 主管 >>

農家民宿と心の料理

有賀の里 たかまた

GOOD DESIGN