

# 讃岐うどんづくり体験教室 @東京・目黒

2018年1月25日(木)~27(土) 3日間限定企画

香川生まれの所長と一緒に2時間かけて、うどん作りを楽しみましょう。  
みんなで作ったうどんの味は格別!小麦粉と水と塩、シンプルな材料をこねて、踏んで、伸ばして、切って。お子様から大人までみなさん楽しんでいただける、手打ちうどんづくりのワークショップです。

1組あたり1~4名様まで同一料金、小麦粉と塩から手作りして、味わっていただくまで、みなさんでわいわいしっかり楽しんでくださいね。

おいしいうどんができあがったら所長手作りのいりこだしのつゆで召し上がってくださいね(一部・全部のお持ち帰りも可能です)。

大人でもファミリーでもカップルでも、みなさんそれぞれに楽しんでいただけるのがイリコスキー製麺所のうどん作り体験教室の魅力のひとつ。  
一度やってみてかかったうどん作り、この機会にぜひ体験してください。

目黒駅から徒歩10分、目黒区民センター社会教育館のきれいな調理室での開催です。  
(ご参加者さまが目黒区民である必要はありません)

日時: 2018年1月  
25日(木) 14時 18時  
26日(金) 10時 14時 18時  
27日(土) 10時 14時  
(集合10分前 所要時間試食含め2時間半程度)

場所: 目黒区役所 区民センター社会教育館 8階第5研修室(調理室)  
東京都目黒区目黒二丁目4番36号

講師: イリコスキー製麺所 所長 山下良

参加費: 6,000円/1組あたり(1組は1~4名様、試食代金含む)

募集数: 各回5組

持ち物: エプロン/靴下(麺の生地を踏むときに)  
(気になさらない方はどちらも不要です)

申込み: 右のQRコードから、  
もしくは下イリコスキー製麺所へ



お問い合わせ、お申し込みは…

 **イリコスキー製麺所**

あふれる笑顔と輝くうどん。  
みんなで集まる幸せなひとときを。

ウェブ <http://iricosky.com/>  
TEL 06-6648-8739  
E-mail [udon@iricosky.com](mailto:udon@iricosky.com)