

第8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」を下記により開催いたしますので奮ってご応募ください。

開催日：平成27年7月25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津田沼駅北口から京成バス4番,5番10分
日大生産工学部下車）

定 員：300名

カリキュラム： 共通テーマ：おいしい蕎麦粉とおいしい打ち方の研究

1. 9:45～11:00 おいしいそば粉を創る(玄そばの味を引き出す製粉技術)
：(株)高山製粉専務 高山俊彦氏
2. 11:00～12:15 おいしい打ち方考察 (初心者やプロも参加する講習会の講師を
20年やってきて見えてきたもの)：信州そば塾 岩波金太郎氏
3. 13:00～14:30 プロのそば打ちに学ぶ (どんな粉でも大丈夫！G ショック一気加水
おいしい打ち方考察)：信州そば塾 岩波金太郎氏 (解説 (株)高山製粉
社長 高山猛英氏)
4. 14:30～16:15 おいしいそばを打つ技術 その秘められた可能性(そば新世紀を切
り開くための温故知新)：蕎麦 Web 編集長 片山虎之介氏
5. 17:00～ 懇親会 (任意参加)

受講申込書に必要な事項を楷書でご記入頂き、下記までご郵送下さい。

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

なお、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
忘れなき様にお願い致します。

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。

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3,500円(昼食代を含む)

千葉手打ち蕎麦の会会員および学生2,500円(昼食代を含む)

懇親会費 3,500円(任意参加)

なお、お申込みの締切りは7月11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
合はその時点で締切らせて頂きます。(ホームページでご確認下さい)

また受講申込書は、下記 URL からダウンロード頂けます。

<http://chiba-soba.com/college8th.html>

以上