

2018年6月18日

各位



## 蕎麦工房サガミ「名古屋文理大学様が蕎麦打ち体験実習」 を行いました。

2018年5月29日（火）愛知県飛島村 体験型手打ちそば道場「蕎麦工房サガミ」にて名古屋文理大学  
フードビジネス学科学生様 27 名にご来店いただき、蕎麦打ち体験実習を行いました。名古屋文理大学とは  
2017 年より産学連携として「新メニュー開発プロジェクト」を実施しております。体験内容は、そば粉と小麦粉を混  
ぜ合わせる「混合」から「水回し」「練り」「延し」「たたみ」「切り」と手打ち蕎麦の全工程体験していただきました。  
「水回し」では蕎麦打ちで一番重要な工程、「延し」では思い思いに麺棒を使用し、「切り」では普段使わない大き  
さの包丁を上手に使用しておりました。その後それぞれご自身で打った蕎麦を食べられ、蕎麦の魅力を堪能して頂  
けた実習となりました。



### 【蕎麦工房サガミについて】

名古屋近郊 愛知県飛島村に「体験型手打ちそば道場」として営業しております。大人はもちろん、お子様連れのご家族も皆様で“作る楽しさ”を体験できる施設となっております。

(営業時間)

平日・祝日①12:00～約2時間

土曜・日曜① 9:30～約2時間 ②13:00～約2時間

(蕎麦打ち体験プラン)

① 1名で1鉢を体験するプラン 粉400g 天ぷら1セット、記念プレゼント付 1,900円(1名)

② 2名で1鉢を体験するプラン 粉400g 天ぷら2セット、記念プレゼント付 3,000円(2名)

URL <https://www.sagami.co.jp/sobakoubou/>

### 【株式会社サガミチェーンについて】

東海地方を中心に、関東、関西、北陸で134店舗を展開しております。挽きたて、打ちたて、湯がきたての“3たて”にこだわり、全店舗に石臼を設置し毎日そば粉を挽いています。

そば・うどんなどの「麺料理」、みそ煮込、手羽先などの「なごやめし」、四季折々の素材を活かした「和膳」など、幅広いメニューを取り揃えております。

URL <https://www.sagami.co.jp/>

公式 Facebook アカウント <https://www.facebook.com/sagamichain>

### 【記載内容に関するお問合せ】

株式会社サガミフード コスト管理室 担当：山邊 善教

TEL：0567-55-0777

E-mail：y\_yamabe@sagami.co.jp