

講座 ジャンル	手打ちうどん	教員名	のぐち まさよし 野口 正義
------------	--------	-----	-------------------



チーム
麺・メン

愛知県産小麦粉
きぬあがり100%の
手打ちです。



野口正義です。

「水」



趣味と うどんづくりをします。
どなたとも簡単に、おいしい
うどんが出来ます。

テーマは

つくる喜び
食べる幸せ

「踏
み



※材料
①小麦粉
②塩
③水
いたってシンプルです。

です。

「の
し



楽しい うれしい おいしい が味わえます。

みなさん
手打ちうどんにチャレンジ
しませんか。

「切
り



麺
Japan