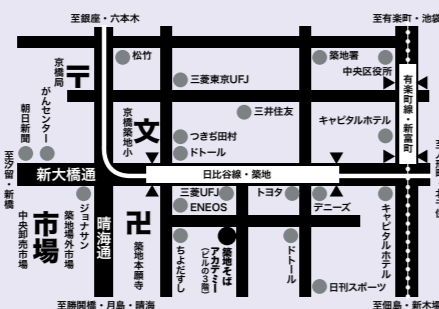


受講しやすいフレキシブルなシステム。交通至便な立地も評判です。



寒山拾得 築地そばアカデミー

メトロ日比谷線「築地駅」1分・有楽町線「新富町駅」5分
都営浅草線「東銀座駅」8分・大江戸線「築地市場駅」7分
東京都中央区築地 3-12-12 JK プラザ 3F (〒104-0045)

お申込み・最新開講日程および空席確認は、こちらへ。

<http://soba.specialist.co.jp/>
03-5148-5559

- 受講当日の**持ち物**：メモ エプロン等 頭巾類（帽子、手ぬぐい可）
蕎麦持ち帰り容器（A4用紙サイズ位、ゆったり大きめがよいです）
 ※ご自慢の道具のご持参大歓迎 ※なお、左利きの方はお申込時にお知らせください
 お 願 い：
デジカメは講義の妨げにならない範囲でok Web 掲示は原則 ok ですがご相談ください
動画撮影は禁止 香水類 長い爪 ※庖丁の取扱いにご注意ください

寒山拾得築地そばアカデミー 講座内容一覧

コース名	講座 ID	手打ち内容	講義内容	税込料金
体験レッスン	L4	二八 400g	はじめての手打ち	5,250 円 (1 回)
基本コース	B1	二八 625g	もり汁	21,000 円 (お好きな 4 回を受講) 40,000 円 (8 回全部受講) 7,350 円 (1 回=単発料金) ※基本コース 8 回以上受講者の特典： 基本単発を 5,250 円で受講可
	B2	二八 625g	薬味	
	B3	二八 1kg	冷凍・家庭ゆで	
	B4	生粉 625g	道具	
	B5	二八 625g	麺棒・丸出し/角出し	
	B6	二八 625g	庖丁	
	B7	二八 625g	変わりだれ	
	B8	二八 625g	麺棒・幅出し / 肉分け / 本のし	
応用コース	A1	生粉 625g	かけ汁	31,500 円 (お好きな 4 回を受講) 60,000 円 (8 回全部受講) 10,500 円 (1 回=単発料金) ※基本コース 8 回+応用コース 8 回以上受講者の特典： 基本単発を 5,250 円で受講可 応用単発を 7,500 円で受講可 基本および応用の 4 回および 8 回の再受講 10% 引き
	A2	変わり 625g	もり汁 45	
	A3	韃靼 625g	そば味噌	
	A4	粗碾 400g	石臼とそばがき	
	A5	二八 1.5kg	三人前ゆで	
	A6	生粉 1kg	麺棒と庖丁	
	A7	田舎 625g	基本の種物	
	A8	二八 1kg	のし、四つ出し	
開業コース	SWD	開業総合科・20 日間 (夏期に 10 日間の速習コースもあり)		420,000 円 (20 日間)
	EWD	開業基本科・10 日間		250,000 円 (10 日間)
	AWD	開業応用科・10 日間 (原則開業基本科修了者対象)		300,000 円 (10 日間) ※非修了者は 30,000 円の補力金が別途に必要

◎学費納入は、開業コース以外は、当日持参または事前振込、クレジットも利用可能です ◎基本 / 応用コースは、第一回目の受講日より 6 ヶ月以内に契約回数を受講するものとします、6 ヶ月を過ぎた場合、残存の受講権利は無効となります ◎基本 / 応用コースは、受講したい枠に空きがある限り契約回数範囲内で自由に受講枠を設定・変更できます、ただし、他の受講者のために、受講枠の変更のお申し出はお早めにお願ひします ◎開業各料は、受講者都合による振替はできません。振替受講をご希望の場合は、別途に定める単発受講料を申受けます ◎開業応用科を除き、受講資格は不問とします ◎開業応用科は、原則開業基本科修了者を対象とします。非修了者の履修にあたっては、学長の許可と別途協力が必須となります ◎コース名称、講義内容等は予告なく変更となることがあります ◎受講お申込の成立は、お申込時にご指定いただいた方法で、本学がお申込確定の旨の通知を発送したときに成立するものとします ◎学費納入後のキャンセル・学費の返還には応じかねます ◎ご見学は随時承りますが、講義中の見学は都合により制限させていただく場合がございます。

そば粉も各種の道具も、築地の教室で販売しております。どうぞご利用ください。

お申込・ご予約：築地そばアカデミー（水準社株式会社）〒104-0045 東京都中央区築地 3-12-12 JK プラザ 3F
 外口日比谷線・築地駅 (A1) より徒歩 1 分、有楽町線・新富町、大江戸線・築地市場、浅草線・東銀座も利用可能
 水準社株式会社：三井住友銀行・築地支店 [普通] 7224102 / 郵便振替口座 00190-9-537472
 最新の日程は、以下の URL にてご案内しております。また、お電話にてのお問合せもお気軽にどうぞ。

<http://soba.specialist.co.jp/> 03-5148-5559

寒山拾得 築地そばアカデミー 入学の葉



開業に関する
 さあさあさあ「相談しろ」
 親身に「お返しはなし」
見学歓迎
 教務日程の都合により
 あらかじめ「予約」のうえ
 お越しください

S O B A

体験レッスン 基本コース 応用コース

はじめての方、上達したい方大歓迎！
明るく、清潔な空間で、一緒に楽しい一時を。

寒山拾得 築地そばアカデミー

プロとして開業をめざす皆様に、手打ちの技をお教えしている築地そばアカデミーでは、この素晴らしい環境を利用して、技を窮めたい中・上級アマチュアから、これから手打ちそばをはじめる初心者まで、アマチュアの皆様向けの講座を開講しています。ご夫婦やグループでの受講や、女性が多いのも、当アカデミーの特長。和気あいの雰囲気、楽しくそば打ちを学んでいただいております。

手打ちそばは力いらず、手軽に楽しく誰にでも打てます。そして、小粋なおいしさが、思い立った時に味わえることも大きな魅力。十人前を打つのに必要な時間は、わずか三〇分ほど。粉の変化を確かめながら正しく・手早く作業すればよい麺になります。



築地そばアカデミーでは、そばを愛する皆様に、ひと味違った手打ちの技をお教えしますので、はじめての方も、さらに上をめざす方も、お気軽に受講していただけます。「基本コース」では、二八を中心に、じっくりと手打ちそばの基礎固めをいたします。「応用コース」では、大人気の粗碾（あらびき）そば、繊細な生粉打ち（きこうち/百%）そば、彩り豊かな変わり蕎麦、ヘルシーな韃靼（だつたん）そばなどを学べば、おもてなしできる位の力がつきます。毎回、手打ちの基本をしっかりとおさえながら、いろいろな技をお教えしますので、納得いくまで通ってください。このカリキュラムは、教授歴の長い実力派講師ならではのものです。親切なスタッフもあなたの上達を応援します。

ところで、そばのヘルシーなおいしさも注目を集めています。循環器系疾患の予防効果をもつ豊富なビタミンB群、鶏卵に匹敵する高タンパク価が、カラダをしっかりとサポート。老化やガンの引き金と言われている活性酸素に対抗するルチンも大量に含み、白米の八倍以上といわれるダイエタリーファイバー、ミネラル、ビタミンも豊富でアミノ酸スコアも良好。消化器への負担を抑え、適切なカロリーと必要な栄養素を補給するヘルシーな完全食。そばは美容にも効果的なのです。楽しく打って、美味しく食べて、素晴らしい健康を手に入れてください。



体験レッスン

これからはじめる方に基本の二八そばを



正しい教授法にしたがえば、二八そばはどなたにも打てます。全くはじめての方、入門したての方を対象に、アマチュア用の道具を使って

手打ちの基本をお教えます。二八が完璧に打てるようになると、その後の上達もスムーズになります。この体験レッスンは、開業総合科、基本コース、応用コースなどに進まれる方の予備レッスンとしても最適。納得がいくまで何度でも受講してください。

基本コース

より洗練された打ち方を学ぶ全8回のコース



もっと細く、もっと長く、もっと均一に！汁の作り方を知りたい、プロと同じ道具で蕎麦打ちがしてみたい…。上達を妨げる壁を、理論的な講義でしっかりとクリア。洗練された蕎麦が打てるようになる8回講座です。どの日程からスタートしても

OKだから、ご都合にあわせて通える点も魅力。そして、毎回手打ちの実習の他、ためになる講義（もり汁の取り方、家庭での茹てと蕎麦の保存、薬味の用意、道具の見立て、様々なシーンでの麺棒、庖丁の使いこなし方、変わりだれのとり方など）も実施。多くの皆様が繰返し受講なさっています。

応用コース

より深くそばを知る全8回のコース

初級を脱し、中・上級をめざすアマチュアのための8回講座です。素早く、きれいなそば打ちをめざす方、より美味しいそばを極めたい方、これまでのそば教室で上達できなかった方。どうぞお気軽にご受講ください。流行の粗碾き、正確さ・スピード・気配りが要求される生



粉（100%）、華麗な変わりそば、健康志向の韃靼そば、二八1.5kg打ち、生粉1kg打ち、田舎そばなど、豊富なそばをやさしく指導しま

す。楽しく学ぼうちにめきめき上達。開業コースを受講する前の予備講座としても最適。また、応用コースを修了後、基本コースを再履修すると技に磨きがかかります。

開業総合科

繁盛そば店の経営をめざす方のコースです

開業総合科では、20日間にわたって蕎麦店開業のAからZまでを学べます。手打ちを学ぶ実習では、麺づくり、汁、種物などの各技術を、かみくだいてどなたにでも解るよう指導するとともに、実践本位のレッスンで、素早い仕込みができるようになっていただきます。そして、本学ならではの反復レッスンで、手打ちの技を身

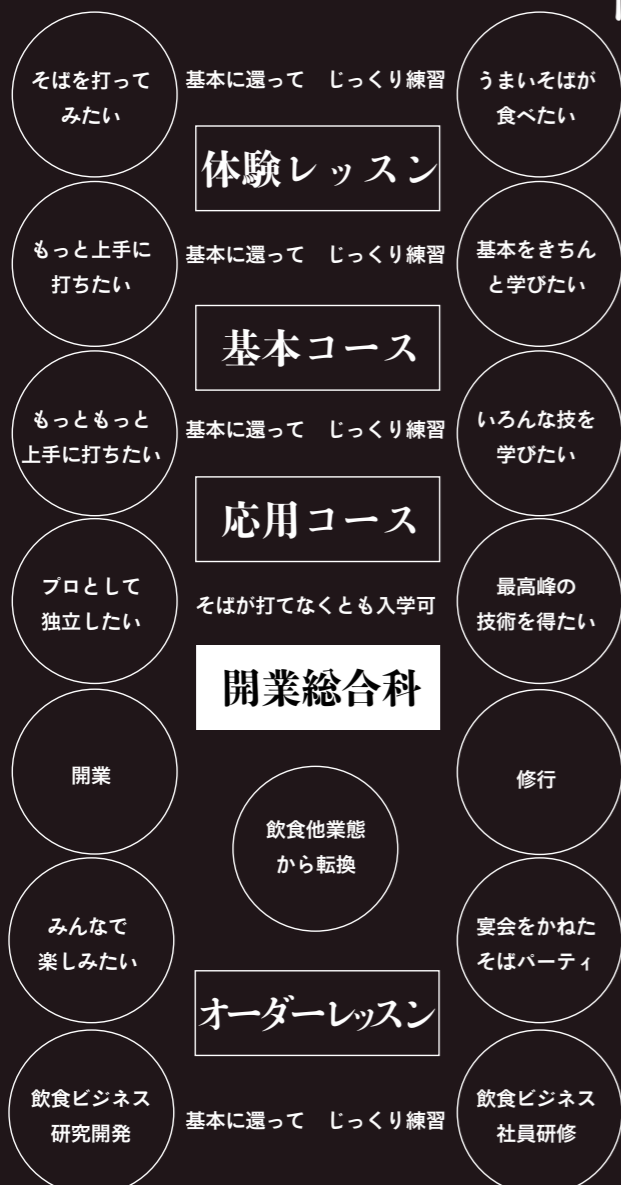
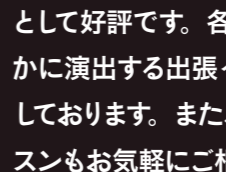


体で覚えていただくため、そばが全く打てない方でも大丈夫。また講義では、最新の繁盛店の傾向や、お客様に好まれるメニューのトレンドを紹介し、経営に役立つ最新情報も提供。飲食の経験のない方でも安心して開業をめざせます。なお、開業志望の方はこの総合科を受けるのが理想ですが、どうしても20日間を連続受講できないという方のために、総合科の前半を「開業基本科」、後半を「開業応用科」として分割履修することも可能。さらに夏のお盆休みを前後する10日間の日程で夏期速習講座も開講しています（開業総合科は、より詳しい案内書を用意しております）。

オーダーレッスン

貸切により、お望みのレッスンをアレンジ

10～50名様まで、貸切でのオーダーレッスンにもお応えしております。単におそばを学ぶだけでなく、築地で仕入れた食材を用いた宴席メニューも提供。レッスンのあとに、酒宴を設定する豪華なプランは、会社や組合の福利厚生行事等として好評です。各種のパーティやアトラクションを華やかに演出する出張イベントにも対応しております。また、英語によるレッスンもお気軽にご相談ください（英語講義は団体貸切限定です）。



※私たちは、皆様の様々なそばへの想いに応えることができます

はじめての方も技を窮めたい人も、まっすぐに上達。

築地で、美味しく、楽しく、小粋なそばが学べます。