

高校生が作る本格手打ちそば

啓新 手打ちそば屋

開店します！

はじめまして
啓新高校そば部です！

はじめまして 啓新高校そば部です。
今回は、禅の里に来てくださっているお客様方に
私たちが手打ちしたそばを提供します。
メニューは2種類ご用意いたしました。
私たち高校生が作る、うちたて、ゆでたてのおろしそばを、
ぜひご賞味ください☆



限定180食

開店日時 11月8日(日)

10:30~15:00

そば打ち実演 4名同時
10時~14時

会場 道の駅「禅の里」

住所 〒910-1312
福井県吉田郡永平寺町清水2-21-1
電話 0776-64-3377
Hp michinoeki-zennosato.com



※売り切れ次第終了となります。ご了承ください。

福井県在来種
石臼引きそば粉使用

高校生が作る 福井のそば
冷 おろしそば

永平寺と三國の
大根とネギの
☆

本格手打ちそば



350円(税込)

禅の里オリジナルメニュー
温 福井梅のとり天と、
福地鶏のだし巻きそば



500円(税込)

道の駅禅の里農家様、テトテオ様より、食材のご提供を頂いております。
ありがとうございました。(福井県産そば粉・福地鶏卵・ネギ・大根など)



啓新高等学校 そば部
福井県福井市文京4-15-1 TEL: (0776) 23-3489