

【手打ちほろとろうどんショップ】

「手打ち」と聞くと敷居が高く感じられるかもしれませんが、コツさえ掴めば簡単にご家庭で作ることができますよ

- お料理のレポートリーを増やしたい
- ハレのイベントやパーティーなどで手打ちを披露したい
- 家族や大切な人に安心して食べられるうどんを自分で作りたい
- 伝統在来の小麦で手打ちを試してみたい
- 小麦・水・塩のことを学びたい
- お野菜の扱い方を学びたい
- 食育の知識を増やしたい

こんなことを考えている方には特におすすめ^_^



手打ち歴35年の2代目店主の経験と知恵で、必ず皆さんをほうとうマスターにしてみせます！！

(上から目線ですみません汗)
 粉からの手打ち製麺→お野菜の扱い方→食育レクチャー
 →ほうとうのうんちく→お楽しみの試食タイム (一人前ずつ) ♪
 +打ちたて生めん (二人前) のお土産つき♪

- 所要時間：3時間程度
(ハッコロ谷で開催の場合は平日15時～となります)
- 場所：ハッコロ谷または出張可
(ご自宅・カフェ・公民館など)
- 定員：10名 (出張の場合は20名程度まで対応可)
- 最小催行人数：4名～/出張の場合6名～
- 参加費お一人：5000円 (出張の場合は+500円)
- ※出張の場合は駐車場代と市街は交通費もご負担お願いいたします
- ※出張の場合は5～6人につき一組の
 「調理台・包丁・まな板・鍋 (蓋つき) ・菜箸・お玉・ボール
 300cc程度が入るカップ・コンロ・計量スプーン・フキン×2枚」
 のご用意をお願いします
- ☆持ち物 エプロン/三角巾/小さなタッパー (生麺持ち帰り用)



キャンセルポリシー

すべてのワークショップにおいて、材料・資料の準備、前日の仕込みの関係上、前日のキャンセル…参加費の50%
 当日のキャンセル…参加費の100%
 をちょうだいします。
 代わりにどなたか参加される方をご紹介いただければキャンセル料は発生しません。

元祖へっころ谷店主直伝



流傳のうどんショップ (細肉うどん・お味噌うどん)



ほろとろうどんショップ



ご案内

ママ友、発酵仲間、お料理サークルなどでいかがでしょうか？
 店主の長年の経験を余すところなくお伝えします
 お子さんに連れも歓迎です！

お申込み・お問い合わせは
 0466-82-1702までお気軽に
 藤沢市亀井野3-30-1 <http://hekkoro.com/>

【手前納豆仕込みワークショップ】

納豆好きのあなたは、次のようなことに疑問を持っていませんか？

- 本当に？「納豆大好き！でも…本当に体にいいの？」
- なぜ？「市販の納豆はなぜこんなに安い？」
- なぜ？「うちの子どもはなぜ食べてくれないんだろ？」
- なに？「ソットウキ十一世ってなに？」
- え？「自分で作れるの？」



~~~~~

近年は31パック100円とか？で売られている納豆ちゃんたちですが  
(タレいらないよね笑)

納豆菌と酵素の効果をちゃんと取り込める本物って  
なかなか見つからないですよ。  
っていうかそもそも本物の見分け方が分からないですよ。

なのでパッケージ見て「国産」とか「有機」とかがほんとなく良いのかな～  
でもちょっと不安・・・  
でも食べたい・・・  
だから買う以外の選択肢はない・・・



って思い込んできたあなた！！

納豆のネバネバくらいで never never cry！！

んじゃ自分で作っちゃいませよ、本物を♪  
一度覚えたら一生本物の納豆が食べられる、超簡単な作り方をお伝えします  
材料は講師が自ら育てた無農薬無肥料不耕起栽培の大豆（津久井在来）と  
古代米の稲わら、そしてコツは〇〇だけ！！  
タレなんていらない濃厚な旨み成分を持つ「手前納豆」を  
ぜひ習得しちゃってください♪

- 所要時間：ほうとう付き…約3時間 / ワークショップのみ…約2時間  
(ハッころ谷で開催の場合は平日15時～となります)
- 場所：ハッころ谷または出張可  
(ご自宅・カフェ・公民館など、コンロ使用が可能な場所)
- 定員：限定12名 (最小催行人数：4名～ / 出張の場合6名～)

☆参加費 (お一人)

- 3500縁
- ※ほうとう付きは+500縁 / 出張の場合は+1000縁
- ※出張の場合は駐車場代と市街は交通費もご負担お願いします
- ※約200gの納豆がお土産になります
- 持ち物：厚手タオル / 500ccのペットボトル2本くらい入る保温バッグ

# 【手前味噌仕込みワークショップ】

「手前味噌」、ほんと素敵なきですわね～♪

でも、

手前味噌には憧れるけど難しそう…  
自分で大豆をゆでるのがちょっと面倒…  
家の中だと子どもがいて落ちついて仕込めない…  
一度失敗してそれっきり…  
材料揃えるのが面倒…

なんて方  
多いんじゃないかと思います。

そして、

- 最高的大豆で仕込みたい！！
- お味噌についての知識を深めたい！！
- 発酵についてもっと詳しく知りたい！！
- 大勢でワイワイ楽しく仕込みたい！！
- 子どもと一緒に仕込んでみたい！！



なんて方も！

発酵料理人のハッころけんちゃんに、  
ぜ～んぶお任せ下さいませ☆



仕込んだ後に食べるほうとうもまた格別です◎

- 所要時間：ほうとう付き…約3時間 / ワークショップのみ…約2時間  
(ハッころ谷で開催の場合は平日15時～となります)
- 場所：ハッころ谷または出張可  
(ご自宅・カフェ・公民館など、コンロ使用が可能な場所)
- 定員：限定8名 (最小催行人数：4名～ / 出張の場合6名～)
- 材料：無農薬大豆 (季節により産地が変わります) ・国産麹 ・国産天然塩

☆参加費 (お一人)

- ◎3ヶ月で食べられる甘口白味噌コース…4000縁
- ◎一夏一冬長期熟成旨味噌コース…4500縁
- ◎陰陽(米麦)調合旨味噌コース…4500縁
- ※それぞれほうとう付きは+500縁 / 出張の場合は+1000縁
- ※出張の場合は駐車場代と藤沢市外は交通費もご負担お願いします
- ※それぞれ約2.5kgのお味噌がお土産になります

☆持ち物 エプロン / 三角巾 / スリコギまたはポテトマッシャー  
3L程度の蓋付き容器 (かめ・漬け物樽・タッパーなど)  
がご用意できる方はご持参ください (なくても大丈夫です)

※ご注意※

前日から納豆に触れたり食べたりしないようにご注意ください