

あなたも製麺を 体験してみませんか？

製麺所である「吟麦製麺」プロデュース

製麺体験後、製麺した麺を店舗で試食出来ます
製麺した麺をご自宅にお持ち帰り出来ます
麺の勉強が出来ます



どなたでも気軽に参加出来る

GINMUGISEIMEN PRODUCE

製麺体験教室

WITH NOODLE PLANNER

Noodle making school

【参加費】

- ①体験コース： 3,000円
- ②初級コース： 5,000円
- ③プロコース： 10,000円

(材料費・当日食事代・お土産麺代込)

- ◆実施日： 随時実施
 - ◆実施場所： 吟麦製麺（製麺所）
 - ◆参加予約： 当店へ直接ご連絡又は電話
詳しくは当店スタッフにお尋ね下さい
- ※新型コロナ感染防止に伴い、1日1組
(2名迄) 限定で実施させていただきます



吟麦製麺

福岡市博多区美野島1-9-20
092-292-4211

【参加コース】

①体験コース（約90分）【製麺体験＋食事】

どなたでもご参加頂けるコースです

当製麺所が製麺している麺の製麺を体験して頂き、出来立ての麺を店内で食べて頂きます

お一人様でも勿論、子供さんも一緒に参加出来ますので社会科見学感覚で楽しんで頂けます（1組2名様まで）

②初級コース（約120分）【使用する材料・製麺工程の座学＋製麺体験＋食事】

麺（製麺）に興味がある方のコースです

麺（製麺）に関する材料の説明、製麺方法に関する説明等をさせて頂きながら一緒に製麺を行って頂き、製麺した出来立ての麺を店内で食べて頂けます

初歩的な麺に関する知識が習得出来ます

③プロコース（約240分）【麺に関する講義＋製麺実技＋食事】

麺・製麺に携わる職業（プロ）の方のコースです

講義では 先ず、小麦粉・使用する材料について学んで頂き、製麺する為の知識を習得して頂きます

次に、習得した知識を基に 実際にレシピを組んで頂き、レシピに沿った製麺を行って頂きます

出来立ての麺を店内で食べて頂けます

麺の仕入れ・自家製麺をご検討の方に関しては 当日以外でも納得出来る麺が完成するまでお手伝いをさせて頂きます

【参加費（材料費・食事代・お土産麺代込）】

①体験コース： 3,000円

②初級コース： 5,000円

③プロコース： 10,000円

※すべてのコース1組2名様までとなっております

【実施日】

土曜・日曜・祝日以外の平日

どのコースもご予約が必要となります

【参加予約方法】

お電話か当店にご来店頂きスタッフにお申し付け下さい

参加可能日の打合せや参加時のご説明等をさせて頂きます

【ご参加条件】

今後実施の参考にさせて頂きたい為、参加して頂いたご感想（ご意見・要望など

でも）とご評価投稿（Google・Instagram）のご協力をお願い致します

当店ホームページ内YouTube撮影（投稿）を行う事がありますのでその際にはご協力をお願い致します

【お願い&注意事項】

- 粉や水が付着する可能性がある為、汚れても良い服装でご参加下さい
髪の色が長い方につきましてはゴムで縛る等の対応準備をお願い致します
※参加時、フードキャップ・手袋・上着・シューズ等は弊社で用意させていただきます
- マスク着用にてご参加下さい
- 当日、体調を崩された方（風邪の症状、発熱等）につきましては参加自粛をお願い致します
- ご参加者ご自身での写真撮影、動画撮影は可能ですが 弊社もYouTube、Instagram、他広告投稿用の動画撮影、写真撮影をさせて頂く事がありますのでご理解とご協力の程、宜しくお願い致します
※ご協力頂けない場合は撮影等は行いません
- 製麺体験頂く製麺機につきましては安全な配慮（対応）を十分に取っておりますが 弊店の一方的過失以外の事故、怪我等があった場合は 一切の責任を負い兼ねますのでご了承下さい
※対応スタッフの指示のもと体験して頂ければ事故や怪我の心配はありません
- 今後実施の参考にさせて頂きたい為、製麺体験終了後に参加して頂いたご感想（ご意見・要望などでも）とご評価を下記いずれかでもお願い致します
 - 1.Google
 - 2.Instagram
 - 3.YouTube動画
 - 4.弊社発行通信（バソキ屋通信・吟麦製麺通信・他通信）
- 参加費用につきましては、各コース1組2名様までとなっており、参加人数が1名様追加されるごと各コース参加費用半額を加算させていただきます
例）体験コース3名の場合 通常 3,000円+1,500円
初級コース3名の場合 通常 5,000円+2,500円
プロコース3名の場合 通常10,000円+5,000円
- 実施日は通常店内が込み合う土曜・日曜・祝日以外の平日となっておりますが、平日での参加が困難という方につきましてはご希望に添えるよう調整をさせて頂ける場合もありますので先ずはお気軽にご相談下さい
- 参加して頂いたお客様に当日ご自身で製麺頂いた麺をお土産としてお持ち帰り頂きますが、スープはついておりません
スープをご希望されるお客様につきましては、各スープ1個100円にて販売させていただきますので、ご希望されるお客様は当日にお申し付け下さい
販売可能スープ：醤油・塩・味噌・担々麺・つけ麺・ざるそばつゆ

本日は「製麺体験教室」ご参加ありがとうございます
ご参加に伴い、下記内容のご記入をお願い致します

◆参加者名（フルネーム） ◆代表者の方

1. _____ 住所 _____

2. _____ 電話 _____

◆参加目的

.....

◆参加コース（参加コースに）どなたでも気軽に参加出来る

①体験コース 3,000円

②初級コース 5,000円

③プロコース 10,000円

◆参加費

() コース _____ 円

◆弊社が撮影した体験時の写真又は動画入手をご希望される場合
の連絡先
(電話番号・メールアドレス等)

.....

.....

◆製麺体験時の弊社による動画撮影・写真撮影は、

OK ・ NO ・ 場合によりOK (いずれかに○)

◆製麺体験時に弊社が撮影した動画・写真の投稿（掲載）は、

OK ・ NO ・ 場合によりOK (いずれかに○)