

# そば前の楽しみ方

そば屋でのお酒を「そば前」と呼びます。江戸（関東地方）で『ちよっと一杯』とお酒を戴いてからそばを食べることが由来です。しかし、山陰地方はあまりそば屋でお酒を飲む習慣がありません。「地酒」と「酒肴」と「そば」の相性の良さを体験してください。



## お品書き

前菜  
岩海苔そば  
鶏肉のだし焼き  
隠岐あらめの天ぷら  
揚げそばがきのだし浸し  
割り2種

地酒も各種お楽しみいただきます。

●日程 3/30（土） 17:00～20:00

●受講料 （会員）2,246円

（一般）2,592円

●教材費 2,700円

●講師 出雲そばりえの会会長 小村 晃一

●持ち物 筆記用具

※講師がそば打ちし、受講生に振る舞いますので、受講生によるそば打ちを含めた調理等はありません。

※試飲があります。20歳以下の方はご受講できません。

NHK文化センター 米子教室 Te | 0859-35-1001

<http://www.nhk-cul.co.jp/>

NHKカルチャー米子

検索