

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。  
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☆

はじめまして  
啓新高校そば部です！



開店日時 11月8日(日)

10:30~15:00

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。

そば打ち実演 4名同時  
10時~14時



福井県在来種  
石臼引きそば粉使用

冷

高校生が作る 福井のそば

おろしそば

永平寺と三國の  
農家直送の  
大根とネギ☆

本格手打ちそば



350円(税込)

温

禅の里オリジナルメニュー

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)

KEISHIN

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