**お願い**

以下のレシピを集めて紹介する活動を行っています。

・だしの取り方紹介

・かえしの作り方紹介

・手打ちそばの料理紹介

・そば粉を使ったアレンジメニューの紹介

・そばの再利用の紹介（余ったそばのリメイク）

・私のクラブの例会食紹介（サークル自慢）

レシピ提出用.docxのWordの様式で作っていただければ幸いです。

レシピ提出用.xlsxのExcelの様式もアップしています。

他のアプリで作ったものでもかまいません。よろしくお願い致します。

レシピの例を４つ紹介してあります。

それを参考に作っていただければ良いかと思います。

出来れば写真は必須でお願いしたいと思っています。

１　（Wordの様式）やみつきヌガーは橘井美智子さんの全国大会で最優秀賞に輝いたレシピです。

２　（Wordの様式）苫小牧手打ちそば愛好会の例会食。

３　（Wordの様式）幌加内蕎麦スクール蕎雪庵の山根さんのシフォンケーキは余ったそばのリメイクです。

４　（様式外のWord）北檜山手打ち蕎麦愛好会、北川泰弘さんの実際に作っているだしの取り方、かえしの作り方、手打ちそば料理紹介、そばの再利用などです。

そば食チームリーダー　旭川　宮崎廣光

提出先・問い合わせ先

　　そば食チームリーダー　宮崎廣光

　　　〒：071-8145　旭川市春光台５条３丁目１１－１１

　　　電話： 090-3890-4467

 FAX.： 0166-55-0627

 Eメール：coco5papa@gmail.com