

神鍋高原イチョウまつり期間イベント

「安藤流 神そば」継承プロジェクト 第一弾

神そば職人と打つ、 十割そば。

そば打ち体験イベント | 道の駅神鍋高原

豊岡市商工会「食文化の継承と人材育成プロジェクト」採択事業

先着
10名様
要予約

神鍋高原の看板メニュー、十割手打ちそば「神そば」。その技は若手料理人へ受け継がれようとしています。職人の手さばきを間近で見て、自分の手で十割そばを打つ。そば好き同士で語り合える、特別な一日です。



講師 そば打ち職人

安藤 一美

「神そば」を伝える十割そばの職人



アシスタント 継承者

児玉 竜之介

継承する若手料理人

体験のポイント

一 職人の実演を目の前で

十割そばならではの難しさとコツを、職人安藤一美が打ちながら解説します。

二 自分で打って、すぐ味わう

継承者がそばでサポート。初めての方も安心です。自分で打ったそばをその場で試食。

三 2人前をお持ち帰り

職人が打ったそばを、ご家庭でもう一度。おみやげにも喜ばれます。

日時 11月8日（日）11:00～13:00

2026年 受付 10:30～

会場 道の駅「神鍋高原」 イベントホール

兵庫県豊岡市日高町栗栖野59-13

参加費 大人(中学生以上) 2,500円／小学生以下 1,500円

※料金は税込。材料費・保険料込み。

定員 10名（先着順・要予約）

2名1組×5組が目安です。お1人参加も可。

お申込み・お問い合わせ

TEL 0796-45-1331

お名前・人数＜大人(中学生以上)／小学生以下＞・お電話番号をお知らせください。

定員になり次第、締め切ります

※キャンセルの場合は前日17時までにご連絡ください。それ以降のキャンセルは、材料等準備の都合上、体験料を全額ご負担いただきます。

協力 豊岡市商工会「食文化の継承と人材育成プロジェクト」

運営 株式会社日高振興公社（道の駅神鍋高原）〒669-5372 兵庫県豊岡市日高町栗栖野59-13 FAX 0796-45-1338