

令和4年度 滝野川文化センター特別講座 北区の専門店に学ぶ

王子の老舗麺屋

江戸玉川屋さんの 乾麺を味わう



「効率の対極にある麺づくり」にこだわり、東京都地域特産品（イイシナ）に認定されている「満さくうどん」「満さくひやむぎ」。江戸玉川屋さんから製造法や日頃のご苦労などをうかがいながら、麺をゆでて、つるつるつやつやの麺を味わいます。

※「満さくうどん」「満さくひやむぎ」のお土産付きです。



玉川食品株式会社
代表取締役
関根康弘氏（三代目）



玉川食品株式会社プロフィール・・・東京23区最後に残る乾麺製造メーカーで、昭和10年、北区豊島7丁目に創業。地域に根ざした製麺工場として、うどん、そば、冷麦など和麺のほか、パスタ、中華麺、焼そばなど多様な麺づくりを行っている。主力の「満さくうどん」「満さくひやむぎ」は東京都地域特産品として認定されており、都内6区175校の学校給食指定工場認定の他、宮内庁の食堂用及び宮中祭祀である新嘗祭（にいなめさい）の奉納用のうどんとしても用いられている。

🌸 日時 : 令和5年3月18日(土) 午後2時~4時

🌸 講師 : 玉川食品株式会社 代表取締役 関根 康弘氏

🌸 費用 : 2,000円(材料費・傷害保険料・乾麺のお土産付)

🌸 定員 : 20名(応募多数の場合は抽選)

🌸 申込方法 : はがき・FAX・Eメール・窓口(詳細は裏面を参照)



～申込方法～

はがき・FAX・Eメール・直接窓口でお申込みできます。
◎お申込みは1人1通、本人のみ受講できます。
◎記入不備は無効になりますのでご注意ください。
◎ご記入いただいた個人情報は目的以外には使用しません。

＜申込締切＞
3月7日（火）必着



①窓口 下記の表にご記入のうえ、滝野川文化センター窓口へお持ちください。



②FAX 下記の表にご記入のうえ、申込先までお送りください。

滝野川文化センター FAX 番号 03-5394-1231

講座名	北区の専門店で学ぶ ～王子の老舗麺屋・江戸玉川屋さんの乾麺を味わう～		
ふりがな		年齢	歳
氏名			
住所	〒 -		
※在勤・在学の方は 勤務先・学校名・学年をご記入ください			
電話番号 (FAX)	☎ ()	: FAX	()



③はがき・Eメール

次の項目をご記入のうえ、
申込先までお送りください。

Eメール：takibunkouza@kita-bunka.com

【記入例】

- ①講座名
- ②氏名（ふりがな）年齢
- ③郵便番号・住所
- ④電話番号
（ファクス番号）
- ⑤勤務先/学校名・学年
（在勤/在学の方のみ）

【問合せ】滝野川文化センター

（月曜・祝日休館／開館時間：午前9時～午後10時）
〒114-0024 北区西ヶ原 1-23-3 滝野川会館内 2階・3階
電話 03-5394-1230

問合せ先・会場



- JR上中里駅下車 徒歩7分
- コミュニティバス
〈王子・駒込ルート〉
⑪王子駅→旧古河庭園 徒歩2分
⑫駒込駅→旧古河庭園 徒歩2分
〈田端循環ルート〉
⑬田端駅→滝野川会館 徒歩1分
- 地下鉄南北線
西ヶ原駅下車1番出口 徒歩7分



左記のQRコードを読み取ると
文化センターのホームページへ
アクセスします。

<http://www.kita-bunka.com/>