

# ワンデーインターシップ開催！！



ゆで太郎の店舗を知ろう。  
調理体験・実食！！

## 1 DAY体験

- おそばにまつわる話～  
白いおそばと黒いおそばの違いは？
- ゆで太郎のおいしさの秘密～  
店舗見学で明らかに・・・
- お蕎麦の試食～  
おそばが美味しくなる食べ方とは・・・

粉から自家製麺  
江戸切りそば

# ゆで太郎

各回

5名程度  
(事前予約制)



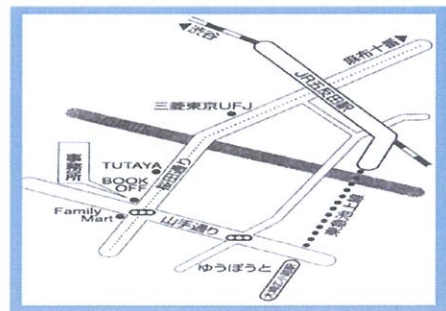
〔日時〕 1月24日（水）14時～17時 本社  
2月26日（火）14時～17時 本社  
3月21日（木）14時～17時 本社

〔資格・対象〕 専門・短大・大学生の方

\* 当日の持ち物について

筆記用具・私服可

美味しいお蕎麦を食べられます。



エントリーは  
こちらへ

TEL：03-5436-1023（総務人事部）  
mail：tida@yudetaro.jp（担当：井田・鹿田）

（株）ゆで太郎システム本社  
東京都品川区西五反田2-29-5 日幸五反田ビル3F