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！！

粉から自家製麺
江戸切りそば
ゆで太郎

１ＤＡＹ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・・・

各回
5名程度
（事前予約制）

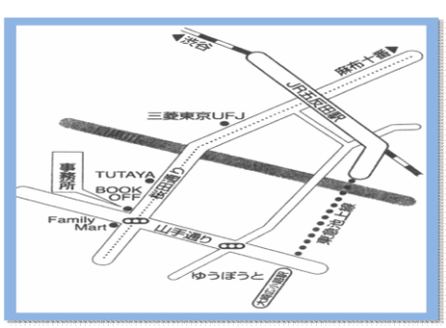
［日時］　7月17日（水）14時～17時　本社
　　7月26日（金）14時～17時　本社
　　7月31日（水）14時～17時　本社

［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：t.ida@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