

ワンデーインターシッフ開催！！



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] 8月中 随時開催

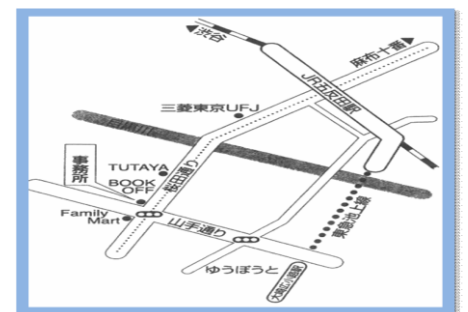
[場所] 株式会社ゆで太郎システム本社

[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