

体验做荞麦面



北志贺高原的“须贺川荞麦面”完全不用小麦粉，而是使用山牛蒡叶增加粘性，制作出在全国非常珍稀的荞麦面。十分筋道，口感绝佳是它的特征。

制作荞麦面时，使用当地产荞麦面粉及自家产荞麦面粉和传统的石臼，由当地名匠认真地传授从磨面到切面的技艺。

自己做的荞麦面别有风味！

时 间	需要问询、预约
场 所	山之内町北志贺高原
费 用	2,000 日元～
联络处	山之内町观光联盟 Tel: 0269-33-1126 E-mail: renmei@info-yamanouchi.net
相关 HP	Info 山之内: http://info-yamanouchi.net/english/
交 通	驾车: 从信州中野出口约 30 分钟 铁路、巴士: ※需要问询
可对应的语言	日语、英语