

體驗做蕎麥麵



北志賀高原的“須賀川蕎麥麵”完全不用小麥粉，而是使用山牛蒡葉增加粘性，制作出全國非常珍稀的蕎麥麵。十分筋道，口感絕佳是它的特徵。

制作蕎麥麵時，使用當地產蕎麥麵粉及自家產蕎麥麵粉和傳統的石臼，由當地名匠認真地傳授從磨麵到切麵的技藝。

自己做的蕎麥麵別有風味！

時 間	需要問詢、預約
地 點	山之内町北志賀高原
費 用	2,000 日幣～
聯絡處	山之内町觀光聯盟 Tel: 0269-33-1126 E-mail: renmei@info-yamanouchi.net
相關 HP	Info 山之内： http://info-yamanouchi.net/english/
交 通	駕車：從信州中野出口約 30 分鐘 鐵路、巴士： ※需要問詢
可對應的語言	日語、英語