

## 【蕎麦のチカラ 出店のお知らせ】

平畝 力 先生（9月にきく組さんに蕎麦打ち体験をしてくださった先生）が  
2026年1月10日（土）より、毎週土曜日に Café MaKaNa（カフェ マカナ）様にて蕎麦  
屋を出店される予定です。

お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りいただき、先生のこだわりの一杯をご堪能ください。  
また、1月25日（日）10：00～12：00に蕎麦打ち・試食会も行われますので、ぜひ  
ご参加ください。



**蕎麦のチカラ**

こだわりの十割蕎麦を  
楽しむ週末

一月十日  
土曜日  
営業開始

使用する蕎麦粉について

私は、これまで、茨木、長野、北海道、福井県、色々の産地の蕎麦粉で蕎麦を打ってきました。この中で、十割蕎麦にもひのむぎも、のど越しが良く切れにくい蕎麦粉が、那須製粉さんの水辺でした。

水辺は、福井県産の小さな蕎麦の皮を削いた丸粒蕎麦を砥石石臼で細かく砕いた蕎麦粉です。この水辺で、打った蕎麦は、白くほくほくかでツルツルと喉越しが良くセイロ製法にすそぶる蕎麦です。

水辺は、価格が大変高いのですが、この美味しい蕎麦を是非ともご賞味していただきたく、マカナさんで提供させていただきます。

蕎麦のチカラ、平畝 力

**越前十割蕎麦**  
¥1000/一人前  
香り高い手打ち蕎麦を  
自慢のつゆで！

SEIWA

SEIWA



@SOBA.CHIKARA

蕎麦のチカラ(090-3170-8180)

1月～毎週土曜日11～14時営業

CAFE MAKANA

0823278095

呉市中央6-11-11

越前十割蕎麦MENU

せいろ(冷たいつゆ) 1000円

たぬきせいろ(温かいつゆ) 1000円

2種味わいセット 1200円

ぶっかけおろし 1000円

むすびセット +300円

越前十割蕎麦

# 蕎麦打ち講座

1月25日(日)10~12時 蕎麦打ち・試食会

講師 平畝 力(蕎麦のチカラ)

【参加費お一人様】

二八蕎麦 2,800縁 / 十割蕎麦 3,000縁