

Einladung zum JGCC Soba-Kochkurs

Handgemachte Buchweizennudeln (Te-uchi Soba) selbst herstellen & genießen

Liebe Mitglieder und Freunde der JGCC,

Wir laden Sie herzlich zu unserem Soba-Workshop ein! Wir stellen frische Buchweizennudeln (Shin-Soba) selbst her und genießen diese im Anschluss gemeinsam mit knusprigem Tempura aus tagesfrischen Zutaten direkt vom Markt. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Datum & Zeit	Dienstag, 22. September 2026 (Nationaler Feiertag) 10:00 – 15:00 Uhr • 10:00: Empfang 10:30: Vortrag 11:00: Soba-Zubereitung • 12:30: Gemeinsames Essen (Soba & frisches Tempura) • 14:00: Aufräumen 15:00: Ende
Veranstaltungsort	Curian (きゅりあん) 4F Schulungsküche (1 Min. Fußweg vom Bahnhof JR / Tokyu Oimachi, Ostausgang / Zentral-Schranke)
Inhalt & Menü	Workshop für handgemachte Soba-Nudeln sowie Zubereitung von frischem Tempura (inkl. Garnelen, Meeraal) mit Zutaten direkt vom Tsukiji-Markt.
Kursleiter	Yukihisa Ueda (JGCC-Mitglied & Inhaber des Soba-Restaurants „Shisō-an“ / 慈草庵)
Teilnahmegebühr	3.500 JPY JGCC-Mitglieder 4.000 JPY Nicht-Mitglieder 1.000 JPY Schüler & Studenten
Mitzubringen	Schürze, Kopftuch (Dreieckstuch), Handtuch, Plastikfolienrolle (Frischhaltefolien-Pappkern) / Nudelholz.
Teilnehmerzahl	Max. 32 Personen (Sollte die Kapazität überschritten werden, benachrichtigen wir Sie).
Anmeldeschluss	Dienstag, 15. September 2026 (Anmeldung per E-Mail oder FAX an das Sekretariat).

Anmeldung & Kontakt Sekretariat

NPO Kultur Japan-Deutschland Community (JGCC)
Sekretariat (Kashimura) | PLZ 136-0074 Tokio, Koto-ku,
Higashisuna 8-5-12-503

E-Mail: infonpo@jgcc.or.jp
FAX: 03-5634-6433 | TEL: 090-4121-8781

Anmeldeformular (Antwortschein für den 22. September)

Ich nehme am JGCC Soba-Kochkurs am 22. September teil: [] **JA (Teilnahme)** [] **NEIN (Absage)**

Status: [] Mitglied [] Nicht-Mitglied

Anzahl Personen: _____ (Erwachsene / Studenten)

Name: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____