

蕎麦打ち道具準備品リスト

材料リスト

用途	品目	参考
めん打ち	こね鉢	底が平らな洗面器:直径400mm以上
	めん棒	直径30mm×長さ900mm
	のし板	コンパネ:900mm×900mm
	こま板	自作も可能
	めん切り包丁	そば切り専用
	粉ふるい	粉をふるい
	計量カップ	水の計量
	粉ほうき	のし板の粉を掃く
	ハカリ	粉の計量
	ビニール袋	計量した粉を入れる
	めん箱	打ちあがっためんを入れる
ラップ	めん箱に被せて乾燥を防ぐ	
めん茹で	大鍋	できるだけ大きな鍋でめんを茹でる
	菜箸	
	あげザル	茹でためんを上げる
	めん洗いザル	水切り
	めん洗い桶	めんを洗う
	氷水桶	めんを冷やす
食事準備	竹ザル	でき上がっためんを盛り付ける
	菜切り包丁	薬味を刻む
	おろしがね	大根おろし
食事	箸	
	お椀	
	薬味椀	
片付け	お土産パック	焼きそばパック
	輪ゴム	パックを留める
	ビニール袋	持ち帰り袋
その他	ゴミ袋	
	ガムテープ	のし板止め用
	フキン	きれいにしながらおこなう
	エプロン	粉で汚れても良い服
	三角巾	バンダナOK
	上履き	
	手拭・汗拭き	タオル

用途	品目	参考
蕎麦材料	蕎麦粉	
	小麦粉	中力粉 or 強力粉
	打粉	蕎麦粉でもOK
	水	ミネラルウォーター
	氷	
つゆ	めんつゆ	濃縮還元
	水	ミネラルウォーター
薬味	わさび	
	大根	
	刻み海苔	
	七味唐辛子	
	ねぎ	
	ヤマイモ	