

2/16 (金)

・ 17 (土)

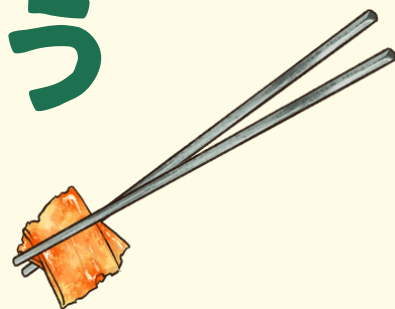
午前

本場の味を作って持ち帰り

ひと味ちがう キムチを作ろう

1日目：キムチの下漬け

2日目：キムチの本漬け



韓国料理研究家に教わるキムチづくり
教室です。韓国の食文化のお話を伺って楽
しく過ごしましょう。作ったキムチはを持
ち帰ります。

日時：2月16日(金)、17日(土)

各10:00～12:00(連続2回)

材料費：1人1700円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭き・食器拭き・台拭き、
持ち帰り用袋・タッパーなど、筆記用具、飲み物

対象：成人 定員：12名

申込み：2月1(木)～6日(火) 電話・窓口で

* 応募多数の場合抽選。

当選者にのみ、2月8日(木)までにお電話します。