

2/21 (金)

・ 22 (土)

午前

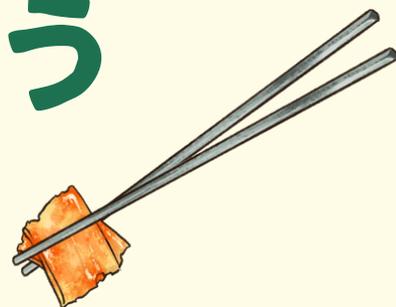
韓国食文化の楽しいお話も！

# ひと味ちがう キムチを作ろう

本場の味を  
作って  
持ち帰り

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。キムチは持ち帰ります。

日時：2月21日(金)、22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、布巾3枚(手拭き・食器拭き・  
台拭き)、持ち帰り袋・タッパー等、ゴム長手袋、  
筆記用具、飲み物

対象：成人 定員：8名

申込み：1/14(火)～20(月) 電話・窓口で

\* 応募多数の場合抽選。

当選者にのみ、1/21(火)22(水)にお電話します。