

# 韓国料理教室 手作りキムジャンキムチ

韓国では毎年秋に越冬用として大量のキムチを漬けます。

それを「キムジャンキムチ(김장 김치)」といいます。

今の季節しか作れない「キムジャンキムチ」を一緒に作りませんか。

ワイワイ楽しくキムチを作った後は

作りたてのキムチとサムギョプサルを合わせてランチ！！

ご自分で作ったキムチは持ち帰りできます～！！



- ・日 時 : 2015年 11月 14日(土) 10時30分～14時
- ・場 所 : 稲沢市明治センター  
(愛知県稲沢市中野宮町48)
- ・講 師 : 李 ユンヒ
- ・参加費 : 3,000円 (材料費・ランチ代込み)
- ・持ち物 : エプロン・布巾・タッパー他
- ・定 員 : 23名 (定員になり次第締め切らせていただきます)
- ・締め切り : 2015年 11月 6日(金)
- ・問い合わせ : 間宮ジョンラン 090-4256-7173

-----切り取り線-----

韓国料理教室 参加申込書

氏 名 : \_\_\_\_\_

連絡先 : \_\_\_\_\_

参加費 : 済 ・ 未



HaHaHa 韓国語学院