



冬野菜を美味しく保存！ 本格キムチ漬け教室♪

【開催日】 1月19日(日)
【場所】 松前町総合福祉センター



★イベント詳細★

- ◆ご家庭で作った冬野菜を使って、韓国惣菜屋ハンアリさんの指導もと、本格キムチが作れます！
- ◆キムチ漬け内容：大根半分(800gほど)
白菜1/4(700gほど)
漬けたキムチに加え、予備のキムチの元もお持ち帰り頂けますので、ご自宅でもいろいろな野菜のキムチ漬けが楽しめます。教室の最後には、様々な野菜で作ったキムチの試食タイムがありますので、その際に先生に漬け方についてご質問ください。
- ◆時間 ① 1月19日(日)9:30～12:00
② 1月19日(日)14:00～16:30
※各回の10分前に実習室にお越しください。
- ◆参加費 2,500円 (べるミン畑利用者様は2,000円！)
- ◆持ち物 エプロン/お手拭/筆記用具/参加費 / 大根白菜(畑にない方はご購入してご持参ください)
- ◆場所 松前町総合福祉センター 調理実習室
(松前町筒井710-1 2階)

【申し込み方法】※先着順 1/17 17:00締切

ご希望の回、参加人数をご記入の上、下記アドレスにメールをするか、または直接お電話ください。

s.suetsugu@bergearth.co.jp (担当：末次)

089-995-8711 (ファンガーデン内)