



11月14日(日)

13:30~16:00

定員:10人 受講料:4,800円

お持ち帰り 韓国料理教室

カクテキ と カクテキチゲ



横山 しのぶ先生

食文化(文脈)研究家

カクテキは角切りにした大根で作るキムチです
家庭でも作りやすいキムチですので、この冬は
手作りカクテキに挑戦しましょう!

お持ち帰りの教室です
チゲとチョレギサラダは夕食にどうぞ♪

●カクテキ・・・500gお持ち帰り

・大根の下準備の仕方 ・「もち米を使ったキムチのり」の作り方 ・「キムチヤンニョム」の作り方

●カクテキチゲ・・・2人分お持ち帰り

・おいしいカクテキがあれば、調味料も必要ありません。ナチュレの美味しい豚肉を使って♪

●チョレギサラダ・・・ドレッシングは別容器に入れてお持ち帰り

・・・申し込み方法 「LINE公式アカウント」に登録してお申し込みができるようになりました・・・

- ・LINEからのお申込み
- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスで直接お申し込み
- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



LINE
公式アカウント

LINEからの申し込み

件名「カクテキ」

①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号

申し込みメールには3日以内に返信いたします

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



メールでの申し込み



HPからの申し込み