



お持ち帰り教室



野菜ソムリエの

野菜をおいしく食べる

白菜キムチ

辛すぎない日本人に合う味です

12月15日(木) 10:30~12:00

定員: 8人 受講料: 5,000円

昨年大好評だったお出汁たっぷりの優しいキムチ
沢山出来るので、お裾分けしたり毎日楽しんだり(^^♪



ナチュレ片山野菜アドバイザー
野菜ソムリエプロ
原 早苗先生

ナチュレの美味しい野菜を使って作る「野菜をおいしく食べるためのキムチ」...

源蔵農園さんの無農薬の白菜とナチュレの材料で漬けダレを作るすごく贅沢なキムチです
出汁をたっぷり入れて作るのうま味が広がり、辛すぎなくて食べやすいのも特徴の
「日本人に合う 優しいキムチ」です。
漬けダレもキムチ味の調味料としてお鍋や炒め物、和え物に使えて重宝します。

◎キムチ作り...1人白菜1個分 (お持ち帰り) ※当日から食べることができます
1kg以上ある白菜を使います

...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オフィスに直接お申し込み
- ・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からの申し込み

LINE
公式アカウント



メールでの申し込み



HPからの申し込み

件名「キムチ」

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 (カタヤマイト)



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA