



10/16(月)

10:30~13:30

定員:16人

講習費:6,000円

※キャンセルポリシー:前日から50%



講師:高松 ひかり先生

ひかりさんの

## 「おうちで作る韓国料理」<特別編>

◎タッカンマリ(骨付き鶏一羽丸ごと煮込む料理  
※辛くない料理です)

◎餃子

◎季節のおかず

ソウル中部のお店発祥で観光客に人気のメニュー「タッカンマリ」  
程よいだし汁で鶏丸ごとと、あまーくなったじゃがいもと香辛料で煮込む料理です  
酸っぱくなったキムチで味変して食べるのがスタンダード  
今回は 餃子も作って、一緒に煮込んで食べます  
餃子はもちろん皮から作りますよ~ かわいい包み方も教えてもらいましょう♪  
辛くないので、子どもも楽しめる韓国料理です

### お申し込み方法

- ・LINEでのお申込み
- ・メールでのお申込み [culture@katayama-eight.com](mailto:culture@katayama-eight.com)
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>

件名「10月韓国料理」

①氏名 ②住所(新潟市東区など) 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)

LINE公式アカウントに登録  
して簡単に申し込めます!



QRコードで友達追加  
して申し込んでね!



メールでの申し込み



HPからの申し込み

