

新玉ねぎのキムチお持ち帰り

韓国おつまみの会

6月17日(木)

スタジオカルチャー:10:30~13:30

定員:12人



6月のおつまみの会は韓国料理。本格的だけど簡単なおつまみを紹介します。キムチは旬の新玉ねぎで作ってお持ち帰り。お料理はランチで召し上がっていただきます。週末はおうちで韓国おつまみを作って韓国焼酎(ソジュ)で乾杯!なんていかがですか?

スタジオカルチャー

受講料:5,000円

先生から直接習って、料理もランチも楽しむ♪

韓国の梅エキス、梨ジュース、韓国水あめも小分けにしてお土産にお持ち帰りいただきます。家でもすぐに作ることができますよ^^♪

きままにおうちカルチャー

受講料:1,500円

ご自宅にレシピとキムチ用唐辛子、写真入り資料を郵送します。自分のペースで本格的な韓国料理をゆったりと楽しめます。



食文化(文脈)研究家
横山 しのぶ先生

●タマネギキムチ

新玉ねぎで作る爽やかなキムチを1人300g(小3~4個)お持ち帰りいただきます。帰ってすぐに食べても数日熟成させて食べてもOK!

●ヤンニョムチキン

韓国おつまみの定番、甘辛いソースがたっぷり絡んだ鶏手羽先。ソースには梅シロップを使う本格的な韓国料理のレシピです。

●大葉のジョン

大葉に鶏ひき肉をはさんで作ります。冷めても美味しく、お弁当のおかずにもぴったりです。

●コチュジャントッ

コチュジャン味のチヂミ。チヂミの焼き方をマスターしよう!

●ピビン素麺

やっぱり「麺は麺」ですよ! お肉は使わず干しシイタケで作ります。

辛さレベル



・・・申し込み方法・・・

- ・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>



メールでの申し込み



HPからの申し込み

件名「韓国おつまみ」

①氏名 ②住所(詳しくご記入ください) ③日中連絡できる電話番号 ④希望の受講方法

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)



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA