



お持ち帰り教室

野菜ソムリエの 無添加 白菜キムチ



1月29日(土) 13:30~15:30

定員: 8人 受講料: 4,800円

白菜1個分のキムチ(たっぷり!)と
キムチ料理お持ち帰り!



ナチュレ片山野菜アドバイザー
野菜ソムリエエプロン
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」・・・
出汁をたっぷり入れて作るので、うま味が広がり、辛すぎなくて食べやすいのも特徴の「おうちキムチ」
です。
漬けた後もタレが残りますので、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。
当日はキムチを漬けた後に、キムチ料理を1品作ってお持ち帰りいただきます。

- ◎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
- ◎キムチ料理 (たっぷり2人分お持ち帰り) ※夕食の1品に!

・・・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「無添加キムチ」

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 (カタヤマエイト)