



ひかりさんの 「おうちで作る韓国料理」 ＜全3回＞

5/26(日)

8/25・11/24(日)

10:30～13:30

定員:12人

講習費:6,600円(税込)

※キャンセルポリシー:前日から50%



講師:高松 ひかり先生

「美味しい食べ物がすぐ手に入る時代 私たちが料理をする理由は何だろう？
家族・友人・恋人・自分のために 真心を込めた料理は大切なプレゼントです
この想いで私のルーツの韓国食を皆様にお伝えします

ひかり」

第1回 5月26日(日): ~~終了しました~~ ニョンチキン(大人向け・子供向け2種)
チキンム(大根酢漬け) ごはん・常備菜・キムチ

第2回 8月25日(日): ~~終了しました~~ スク(半身鶏で作る煮込みスープ)
ナバクキムチ お持ち帰り(発酵させずに酢を使った水キムチ)
ごはん・常備菜

第3回 11月24日(日): 韓国調味料サムジャン作り
新潟のおいしい冬野菜をたっぷり巻いて食べよう！
さしみユッケ・納豆チゲ・ごはん・キムチ

※単発受講も可能です

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
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>

件名「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
- ④希望の回

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

