

今から仕込んでじっくり熟成

お正月用キムチを漬けましょう

◆漬けて楽しい！簡単・美味しい・本格キムチ たっぷり1/2株

◆韓国伝統茶『なつめ茶』を使った薬膳おやつ

冷製デザート『スイーツ韓国茶フラベTEA』

以上2種を作ります。店主こだわりのレシピはお正月の食卓にぴったり。

店主おすすめキムチの試食もあり。
韓国おにぎりとともに。



【日 時】 1 2 月 2 1 日 (金)

13:00 - 15:00

【参加費】 3,000円 / 持ち帰り用袋付き

【定 員】 12名様

【持参物】 エプロン・お手拭きタオル

【講 師】 マイキムチ&コリアンデリhanari

店主 朴 美樹

韓国ごはん研究家 薬膳アドバイザー



会場：㈱松井建設南支店

※駐車場・キッズスペースあり

「体感工房」松山市井門町74-1 (体感工房)

お申込みフリーダイヤル：0120-373-433



会場MAP

※キャンセルは極力ご遠慮下さい。やむを得ない場合はお早めにご連絡をお願いします。