

一緒に仕込んでお家で熟成

## 白菜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もてなしにもびったり。

店主おすすめキムチの試食もあり。  
韓国おにぎり、干し鰯のあったかスープとともに。



【日 時】 1月17日 (木)

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

薬膳アドバイザー



会場：(株)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。