

hanari&ぼす♡ ぱんプレゼンツ*今から仕込んでじっくり熟成 お正月用キムチづくりとランチの会

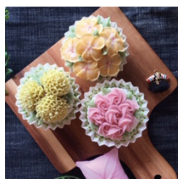
◆調理実習とお持ち帰り

- ①出来上がり白菜キムチ 1/4株(約750g)
- ②おうちで復習用の塩漬け白菜とヤンニョム1/4株分

◆ランチ

- ①生マッコリまたはノンアルコールシャンパンで乾杯
- ②野菜たっぷり7品目のピビンバ
- ③韓国のお雑煮スープ『떡국토ック』
- ④デザートとお茶

韓国のお餅ケーキ『餡フラワーケーキ』*お花絞りの実演あり
選べる韓国茶(柚子、棗、五味子、双和、高麗人参、等)



【日 時】 12月19日 (木)

申込み〆切
12/16(月)正午迄

①午前の部 10:00~12:00(ランチ11:15~)

②午後の部 13:00~15:00(ランチ14:15~)

【参加費】 3,800円 【定 員】 12名様

【持参物】 エプロン・お手拭きタオル・持ち帰り用袋

【講 師】 マイキムチ&コリアンデリhanari 店主 朴 美樹

韓国スイーツ教室 ぼす♡ぱん 主宰 やんみ

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。