

／ おうちでできる韓国料理 ／



水キムチと冷麺 (ピョンヤン式)

暑い夏にはぴったりの、スープまでおいしく使い切れる水キムチと、日本でなじみの深いピョンヤン式の冷麺を作ります。水キムチは唐辛子粉を入れないで作る辛いキムチで、冷麺やソーメンのスープにも使うことができます。

7月30日(水) 10時30分～13時

場 所：生活クラブ生協本部 2 階(JR 埼京線「中浦和」駅下車 徒歩 3 分)

講 師：李 愛敬(イ・エギョン) さん

韓国ソウルでは料理教室の先生、日本では韓国語の先生、さいたま市内では地域の料理講習開催・インテリアコ ディネーターとしても活躍。

参加費：2,800 円 材料費込み

定 員：15 名

持ち物：エプロン・三角巾

大人の学校からのお願い...キャンセル待ちの方や材料の準備の都合があります。
お申し込み後のキャンセルの際は必ず連絡ください

主催 NPO法人 大人の学校

さいたま市南区別所 5-1-11 USK ビル

電話/FAX 048-866-9466 メール otonano-gakkou@ocn.cure.ne.jp

