

★白菜キムチを漬けよう★

まいとしたいにんき はくさい つ きょうしつ
毎年大人気の 白菜キムチ漬教室です。

ぜいたく ざいりょう たくさんつか じぶん
贅沢な材料を たくさん使った 自分だけのキムチを つけてみませんか。

つく ちゅうしょく
作りたてキムチでの 昼食も ありますよ。

とき ①12月6日(火)②12月7日(水)※①②どちらかの日を 選んでください。

りょうじつとも かくかい せんちやく めい
両日共10:30～13:00 各回 先着20名

ところ いずもこくさいこうりゅうかいかん いずもしへいせいちょう
出雲国際交流会館(出雲市平成町2320-1)

こうし かんこくしゅしん
講師 ムンさん(韓国出身)

りょうきん えん
料金 1500円



もうしこみ いずもこくさいこうりゅうかいかん
お申込 0853-21-5588 9:00～17:00 出雲国際交流会館

したづ はくさい も
※下漬けた白菜を 持ってきてください。

つく あと も かえ したづ はくさい ばい
※キムチを作った後は 持ち帰ることが できます。下漬けた白菜の 1.5倍ぐらい

おお みっふう ようき ぶくろ も
の大きさになるので、密封できる容器や袋を 持ってきてください。

も
※エフロンを 持ってきてください。