

夏を乗り切るねぎキムチ



今年の夏も昨年同様の暑さだとか...
血中の老廃物をキレイにし、免疫力を
高めてくれる**ねぎ**と腸内でしっかり働く
植物性の乳酸菌が豊富な**キムチ**のタッ
グで、暑さも体調不良も吹き飛ばしま
しょう!

お持ち帰り容量は 300g です。

★ぱぱっと作れるもう1品★
『**茄子**のナムル』
ご紹介後 試食しま〜す!



- ◆日時 令和7年 **7月 4日** (金)
＜午前の部＞①10:00～12:00
＜午後の部＞②13:00～15:00
※お申し込みの際、どちらかお選びください。
- ◆場所 苗穂・本町地区センター 1階 実習室
- ◆受講料 2,500 円 (材料費を含む)
- ◆定員 各 12名
- ◆講師 キムチ専門店 ポジャギ オーナー 李 和優(イ・ファウ) 氏
- ◆持ち物 上履き、エプロン、三角巾、ふきん2枚、マスク着用
Lサイズのジップロック2枚
- ◆申込み 6月18日(水) 9時～電話受付のみ先着順
※お1人様1回限り、同時に2名まで可