

発酵ライフ キムチ作り講座

ぱぱっと作れるもう1品やみつきナムルも
ご紹介

12月5日(金)

- ①午前の部 10:00～12:00
- ②午後の部 13:00～15:00
- ①②どちらかお選びください



『キムチ専門店ポジャギ』のオーナーによる完全無添加、
本場の発酵キムチをお教えします。
お持ち帰り容量約500g、辛みが強いのでご注意ください。

- ・定員 各 12名
- ・場所 苗穂・本町地区センター 1階 実習室
- ・受講料 3,000円
- ・講師 キムチ専門店ポジャギオーナー 李 和優氏
- ・持ち物 上履き、エプロン、三角巾、ふきん2枚
Lサイズジップロック2枚、マスク着用
- ・申込み 11月17日(月)9時～電話受付のみ先着順
※お一人様1回限り、同時に2名まで可

お申込み・お問い合わせ

札幌市苗穂・本町地区センター ☎784-7833