定員
各12名



乳酸菌と食物繊維
腸活にはおすすめ！

発酵の王様

手作りキムチ教室

12/7 月

・午前の部　10:00～12:00
・午後の部　13:00～15:00

『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。
お持ち帰り容量は、約５００gです。

・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サイズの
　ジッパー付き袋2枚
・申込み　１１月２０日(金)９時から
　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



試　食

困ったときのもう1品
簡単やみつきナムルも
実演・ご紹介します

お申込み・お問い合わせ

札幌市苗穂・本町地区センター　TEL.784-7833