

ひかりさんの 「おうちで作る韓国料理」

<ユッケジャンレッスン決定！>

2/1(土)

10:30~13:30

定員:12人

講習費:6,600円(税込)

※キャンセルポリシー:前日から50%



講師:高松 ひかり先生

「美味しい食べ物がすぐ手に入る時代 私たちが料理をする理由は何だろう？
家族・友人・恋人・自分のために 真心を込めた料理は大切なプレゼントです
この想いで私のルーツの韓国食を皆様にお伝えします

◎ユッケジャン・・・牛肉の具沢山チゲ

添加物の入った「チゲの素や出汁の素」を使わなくても美味しく作れます！
グツグツ煮込んで冬を楽しみましょう。

◎カラフルナムル

冬野菜を使って、素敵なおもてなしナムルに仕上げます。
ご家族の集まりごとや、ホームパーティーにもピッタリの一品です。



◎エゴマオイルドレッシング

ご要望の多かったエゴマオイルを使ったドレッシング。
ブロッコリーやカリフラワー、レンコンなどの冬野菜のサラダにピッタリ！

お申し込み方法

・LINEでのお申込み



QRコードで友達追加
して申し込んでね！

・メールでのお申込み
件名「2月 韓国料理」

culture@katayama-eight.com

LINE公式アカウントに登録
して簡単に申し込めます！



メールでの申し込み

- ①氏名
- ②住所(新潟市東区など)
- ③日中連絡できる電話番号

申し込みメールには3日以内に返信いたします。
返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください
・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください
070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)

