

あいのりキムジャンのご案内

清秋の候、皆様におかれましてはますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、来る10月21日(土)に羽州路の宿あいのり特設会場にて恒例となっております「キムジャン(キムチ作り)」を開催します。

本場韓国では寒い冬の保存食としてみんなでキムチを作る習慣があり、「人類無形遺産」として登録されているほどです。今回、お馴染み趙善玉先生によるキムチを皆さんと一緒に作って、楽しいひと時をお過ごしください。また恒例の「まぐろ」もふんだんにご用意しておりますので、ぜひお申し込みの程宜しくお願い致します。



開催日 10月21日(土)
時間 10時～14時
場所 あいのり
参加費 5000円



参加申込書

男性参加者大歓迎

お名前 _____

お電話 _____

材料、手袋、ボウルなどこちらでご用意しますが**エプロン**はご持参ください。また作ったキムチはお土産としてお持ち帰りいただきます

お問合せ・お申込み

羽州路の宿あいのり

TEL 0172-49-5005
FAX 0172-49-5006

第三回

あいのり恒例
収穫感謝祭

キムジャン

本場韓国産の高級唐辛子を使った本格キムチ作り



キムチ名人(韓国WFCC第2014-604号)

あいのりではすっかりおなじみの趙善玉先生による恒例行事「キムジャン祭り」を下記日程で開催いたします。韓国産 100%の粉唐辛子です。上質な唐辛子の産地の中でも韓国で1番と言われている慶尚北道英陽郡で栽培された唐辛子を使った粉唐辛子です。

開催のご案内

日時 2017年10月21日(土)
時間 午前10時～午後2時
場所 羽州路の宿あいのり特設会場
参加費 5000円(キムチ材料費・昼食込み
恒例のまぐろ付き)

お申込み・お問合せ
羽州路の宿あいのり 0172-49-5005