

各務原キムチ漬け講習会

各務原キムチは、市の特産物「にんじん」と、本場韓国でも料理によく使われる栄養満点の「松の実」が入っていることが特徴のキムチです。今から15年ほど前にまらおこしから誕生し、今ではすっかり地元の色として愛されている各務原キムチの漬け方講習会を実施します。

この機会に、ぜひご家庭でもキムチ作りに挑戦してみませんか。

【① きざみ白菜キムチの漬け方】

日時：1月19日(水) 10:00~12:00

講師：杉山 正明氏 (キムチ日本一の都市研究会役員)

【② カクテキキムチ(大根キムチ)の漬け方】

日時：1月31日(月) 10:00~12:00

講師：吉田 佳弘氏 (キムチ日本一の都市研究会役員)

【申込方法】

郵便番号、住所、氏名、電話番号、参加希望日を明記の上、

メール：件名を「各務原キムチ講習会」として、

tourism@city.kakamigahara.gifu.jp

ハガキ：〒504-8555 那加桜町 1-69

観光交流課内 キムチ日本一の都市研究会事務局

までお送りください。

【申込〆切】

12月22日(水) 必着

※抽選結果は応募者全員に、参加者には別途講習会の詳細を後日ご連絡いたします。
※申込に際し頂いた個人情報、講習会運営のため、および今後、会からのご案内等に使用し、目的以外には一切使用しません。
※応募者少数の場合、および今後の情勢により中止する場合があります。
※受講の際は、参加当日の検温、マスクの着用、手指消毒等、感染症対策をお願いします。

【共通事項】

場所：総合福祉会館 3F 料理室
(那加桜町 2)

定員：各 16 人 (抽選)

費用：各 1,500 円

お問合せ先：

キムチ日本一の都市研究会
(各務原市 観光交流課内)

TEL：058-383-9925

