

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年ほど前にまちおこしから誕生し、今ではすっかり地元の味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、ぜひキムチ作りに挑戦してみませんか。

【①② きざみ白菜キムチの漬け方】

日程：① 12月14日(月) ② 1月16日(土)
講師：大森 久仁子氏 (キムチ日本一の都市研究会役員)

【③④ カクテキキムチ(大根キムチ)の漬け方】

日程：③ 12月20日(日) ④ 1月27日(水)
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】

ハガキ、もしくは市 Web サイト内専用フォームで受け付けます。

◆ ハガキ の場合

郵便番号、住所、氏名、TEL、参加希望日を明記の上
〒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
までお送り下さい。

◆ 市 Web サイト内専用フォーム の場合

参加希望日の右記 QR コードからお申し込み下さい。

【全4回共通事項】

場所：西ライフデザインセンター
料理室 (各務原市那加桜町2)
時間：10:00～12:00
定員：各24人 (抽選)
費用：各1,500円

【申込〆切】

開催日ごとに〆切日が異なりますのでご注意ください。

- ① 12/14 開催「きざみ白菜キムチ漬」講座
- ③ 12/20 開催「カクテキキムチ漬」講座

11月26日(木)必着



- ② 1/16 開催「きざみ白菜キムチ漬」講座
- ④ 1/27 開催「カクテキキムチ漬」講座

12月24日(木)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、講習会運営及び、今後本研究会が開催する講座のご案内に使用し、それ以外には使用しません。