

# コクうまキムチを 作りましょう！



冬におすすめ、心を込めた母の味。キムチ作りにもあなたも参加して見ませんか？  
本場の作り方を丁寧にご紹介。

韓国の友人が教えてくれた本場レシピを日本人向けにアレンジ。爽やかなリンゴの甘味とイワシエキスの旨味が効いてる、乳酸菌たっぷりの「発酵食品の王様」、で免疫力も腸活もアップ。出来たキムチはお持ち帰り頂けます。

**日時** 12月13日(水) 10:00～12:00

**場所** 針ヶ谷コミセン 調理実習室

**料金** 1600円(材料費込み)

**定員** 15名 ※先着順

**持ち物** マスク、エプロン、  
三角巾バンダナなど(頭髪を隠すもの)



講師

狩野 雪子氏  
富士見市在住の主婦、  
地域活動に従事中

お問合せ  
お申込み

12月1日(金) 午前11時より電話にて申込受付

富士見市立 針ヶ谷コミュニティセンター

TEL049-251-8478【住所】埼玉県富士見市針ヶ谷1丁目38番地

FAX049-251-8479【HP】<https://www.nem-shiteikanri.jp/shisetsu/fujimi/>

