



旅
する
キッチン

料理で世界一周！ 現地の話や文化も楽しい！

韓国キムチ

日本アレンジ編

※こちらの画像のキムチと当日の献立に関連はありません

参加費
3,000円
材料費・講習費を含む

2026
5/24 日
受付10:15
10:30～
12:30

会場 セシオン杉並 料理室
交通 丸ノ内線 東高円寺駅
徒歩5分・高円寺陸橋そば



講師
齋藤努さん

家庭料理と陶芸をこよなく愛する50代サラリーマン。ある朝、急にキムチ愛に目覚め旨味を重要視した手軽さとを両立したレシピを日々追求中！

今回のこんだて

「自家製 白菜キムチ」
「ヤンニョムを使ったレシピ」
マッコリで乾杯！付

- メニュー内容
- ヤンニョムを自作した白菜キムチ (果物の甘みと風味を活かした4種のキムチ)
- ヤンニョムを使った副菜料理4種 (鶏肉・豚肉・長芋・アボガド等)



参加の注意

- 調理中はエプロン・三角巾・マスク着用必須
- 食器拭き2枚、手拭き1枚をご持参ください



お申込
お問合せ セシオン杉並 総合案内

電話:03-3317-6611 (受付時間9:00～21:00 第2木曜日を除く)

Mail:sesion-office@tokyu-com.co.jp

主催：セシオン杉並指定管理者 (東急コミュニティー・東急文化村・協和産業共同事業体)

共催：一般社団法人ハイコラ

