



特別講座開講！「手作り漬物講座」

キムチづくり講座



手作りキムチを一から作ります！
キムチを使った料理も作りますよ♪

参加費：5,400 (税込)

3 / 1 (水) 10:30~13:00 ・ 18:00~20:00

内容

- *キムチ作り
- *キムチを使った料理 (キムチ豆腐干ゲ
・キムチチャーハン)

持ち物

10kg 程の桶・エプロン・ハンドタオル・筆記用具



漬けたキムチは
お持ち帰り♪



梅干しづくり講座



梅の塩漬けから赤しそ漬けまで！
1人1kgの梅を漬けてお持ち帰りします♪

全2回コース：9,720 (税込)

第1回

6/20(火)

10:30~12:30

6/21(水)

18:00~20:00

*梅干しづくり (梅の塩漬け1人1kgずつ)

*梅干しを使った料理 (豚肉の梅しそ巻き

焼きおにぎり茶漬け)

第2回

7/12(水)

10:30~12:30

18:00~20:00

*梅干しづくり

(赤しそ漬け)

酸っぱい！

けどおいしい！



持ち物

10kg 程の桶・エプロン・ハンドタオル・筆記用具

梅干し追加されたい方 1kgにつき1,800円となります

お問い合わせ
お申込み先

総合カレッジ SEO 富山校

〒930-0866

富山市高田 527 情報ビル 1F

TEL 076-482-4549

FAX 076-482-4548

メール info@seo-school.com

申込み書

講座 (受講される講座に○をつけて下さい)		名前
キムチづくり講座	梅干しづくり講座	〒
午前の部 ・ 午後の部	午前の部 ・ 午後の部	住所
	追加したい分 kg	TEL/ - -

領収