

東京でおこなわれている やさしい韓国料理教室シリーズ



権承坤（コン・スンコン）：
フードコーディネーター。
東京を中心にテレビCMのフード
コーディネーター、ケータリング、
パッケージデザインなどで活躍。

フードコーディネーター コン・スンコンさん  の

レタスをつかう韓国料理教室

日時：7月9日（土）14:00～16:30

場所：エコールみよた（調理室）、定員：20名

料金：3,000円（御代田町民 2,000円）※手作りキムチ、自家製コッチョリダレ等お土産付

つくる料理 豚プルコギ（レタスに包んでいただくサムバブ料理）、サンチュコッチョリ（レタスのピリ辛サラダ和え）、テンジャンチゲ（韓国味噌スープ）、有機栽培米+スンニョン（おこげ茶）。他にも自家製キムチ、韓国式おかずいろいろ。おうちでもすぐに再現できるよう、韓国食材のおみやげ付。

詳細・申込先：<http://ecomu.info/>

実施・問合せ：株式会社マナビノタネ(森田秀之)

tour@manabinotane.com（できればメールで）

TEL. 0267-46-8480 御代田町御代田3903-19

共同企画者：ネクストキッチン

