

林賢宜（イム・ヒョンウィ）さんの韓国料理教室 2025 春～夏

家庭料理から宮廷料理まで幅広くレシピをもち、その数はなんと 200 種類以上。韓国食文化のお話もたくさんうかがえます。韓国料理が好きな方、韓国に関心のある方、どなたでも参加いただけます！！

□ ■ □ 講師プロフィール □ ■ □

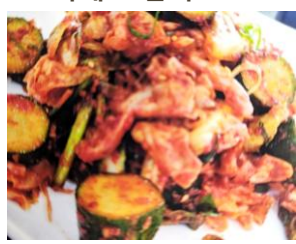
林賢宜（イム・ヒョンウィ）さん ソウル出身、結婚後日本在住。現在は韓国料理・韓国語など多数の講座の講師を務めている。

4 月 5 日のメニュー

・チャチャンメン
짜장면



・春キャベツのキムチ
카베츠 김치



6 月 7 日のメニュー

・プルコギ
불고기



・あみの塩辛チゲ
새우젓 찌개



7 月 5 日のメニュー

・素麺添えいか炒め
소면 오징어볶음



・五穀米詰かぼちゃの蒸し物
단호박



9 月 6 日のメニュー

・三色煎
삼색전



三色の内容は状況によって変更になる可能性があります

・干したらのコチュジャンチゲ
북어 고추장찌개



会 場 ： 神戸学生青年センター・本館（ウエスト100）サロン室（1F）

開催日時：2025 年 4/5（土） / 6/7（土） / 7/5（土） / 9/6（土）

いずれの回も 10：30～14：00

参加費：3700 円 / 回

持ち物：エプロン、タオル（1、2 枚）、持ち帰り用容器

お申込み締切：各回 3 日前まで（定員 12 名 / 5 名を下回った場合は開講しません）

主催：お問い合わせ

（公財）神戸学生青年センター

〒657-0051 神戸市灘区八幡町 4 - 9 - 2 2

TEL078-891-3018/FAX078-891-3019/Email:info@ksyc.jp

