

# 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



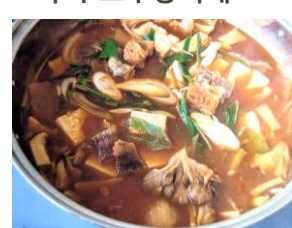
### 9 月 6 日のメニュー

・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 ※前日・当日キャンセルされる場合はキャンセル料を参加費の 50%いただきます。

キャンセル料をおさめていただいた方にはレシピをお渡しいたします。

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

