



キムチ、一緒に漬けましょう！

にいがた キムジャンの日



2023/12/01(金)-12/02(土)
クロスパルにいがた 5階 調理実習室

詳細→

主催 (公財)新潟市国際交流協会 <https://www.nief.or.jp/>
後援 韓国国際交流財団



イベント紹介

韓国の食文化を語る上で絶対に欠かせない存在、キムチ！
韓国では、酷寒の冬に備えて大量のキムチを漬けておく風習をキムジャンと呼び、大昔から隣人や親族で力を合わせて行ってきました。そのキムジャンを新潟で体験することで、そこに溶け込んでいる共同体意識、連帯感など、**韓国人の情緒や文化も一緒に感じてみませんか？**

4つのポイント！

1

韓国人プロ講師の指導の下、本場韓国の味 & スタイルを本格体験！

2

白菜キムチ & カクテキ (大根キムチ)の2種類を漬けてお持ち帰り！

3

漬けたてのキムチ & ポッサム (茹で豚肉)と一緒に食べながら楽しく交流も！

4

国際交流員のキムジャン文化紹介からレシピ冊子の特別提供まで！！

お申込み

締切：10/25(水)必着

<https://url.kr/pmhrdc>

◆対象：韓国文化に興味のある高校生以上の方

◆日程 (内容は①・②同じ)

①12/01(金) 13時～16時

➢一般向け

②12/02(土) 13時～16時

➢学生優先 (申込者が学生の場合優先して抽選。一般も申込可能)

◆定員：24人/1回 (抽選)

◆参加費：2,000円/1人 (2種キムチ・ポッサムなどの必要材料含む)

◆持ち物：三角巾・ふきん・タオル・持ち帰り用のタッパー

※その他必要な道具一式はこちらで用意します

◆お申込み方法

⑦ [フォーム](#)を提出→

①または往復はがきに

以下の内容を記入して発送



【記入内容】 イベント名・氏名とふりがな・年代・電話番号・参加希望日(①か②)

※同伴者(1人まで)がいる場合、氏名とふりがな・年代まで記入

※当落通知は11月上旬頃

※参加費は事前支払い (詳細は当選後ご案内)

※11/30(木)に前漬作業あり (参加希望は当選後受付)