

# アプサライ漬物教室第二弾

## 手作りキムチ教室

キムチは本格的に作るとなると、白菜を丸ごと干して、塩漬けして、、、となかなか大変なのですが家庭用に冷蔵庫でミニマムに作れる刻み漬けの方法をご紹介します。

キムチの味を決めるヤンニヨムも甘酒やいしるなど日本の発酵食を活用するのにより手軽に漬けることが出来ます。

手軽だけど、味は本格的！

ぜひご参加ください！



講師:小紺有花

麹料理研究家・株式会社食クリエイター



家族の健康のために麹を食事に取り入れ

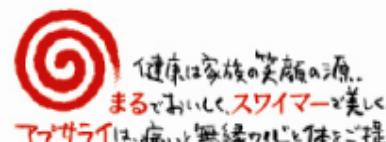
独学で研修を始める。NHK「あさイチ」で紹介され全国に麹ブームを巻き起こす

日時:1月 11日(土) 13:00

定員:30名

参加費: **要予約** 5,000円 材料費込み

時間:13:00~14:30



アプサライ

住所:野々市市御経塚3-278

TEL:076-213-5544

<http://www.apsalai.net/>

