



カンウォン
 韓国江原特別自治道と長野県の
 キムジャン（キムチ作り）体験イベント



長野県と友好交流都市の江原(カンウォン)特別自治道と一緒に、長野県民の皆様に美味しい韓国料理を知っていただくため無料キムジャン(キムチ作り)体験イベントを開催します。

韓国料理の代名詞とも言えるキムチ、自分で作ってみましょう！

日時：2024年12月20日（金）
 14:00-16:00 約2時間

場所：長野保健福祉事務所 2F栄養指導室
 長野駅から徒歩15分
 （長野市大字中御所字岡田98-1）

参加費：無料

定員：36人（満員になった時点で申し込みを終了いたします）

持ち物：エプロン・三角巾持参

（持参されてなかった場合は参加いただけません）

●キムジャンとは？

キムジャンは冬の時期に、家族や共同体で集まって冬場に食べるキムチを漬ける韓国の伝統行事の事をいいます。2013年には和食とともにユネスコ無形文化遺産に登録されました。

●キムジャン体験のこだわり

白菜は水分が少なく、キムチ作りに適している韓国・江原特別自治道の高冷地で栽培されたものを使用いたします。唐辛子は良質で、香りがよく、まろやかで程よい辛さの韓国産を使う予定です。

※当日作ったキムチは持ち帰れます。（容器は提供します。）

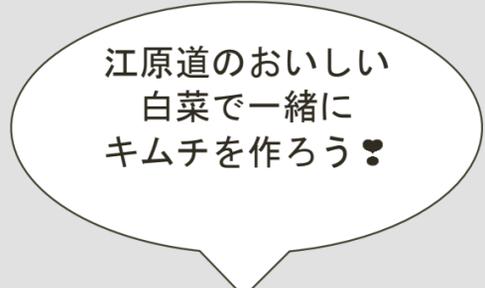
※長野保健福祉事務所の駐車場はスペースが狭いため、満車になった場合近くの有料駐車場をご利用ください。



申込先QRコード
 こちらから
 参加申込できます



講師：料理研究家
 趙善玉（趙善玉料理研究院長）
 キムチ名人（韓国WFCC 第6-3号）
 餅名人（韓国WFCC 第7-2号）
 韓食大家



江原道のおいしい
 白菜と一緒に
 キムチを作ろう♡



今回のイベントではおいしい江原ドンガンキムチの白菜を使用します。日本でもすでに販売されている江原道のおいしいキムチブランドです。



問い合わせ先
 長野県企画振興部国際交流課
 電話番号 026-235-7188
 FAX番号 026-232-1644
 メールアドレス kokusai@pref.nagano.lg.jp