



本場韓国の味を再現!

具材たっぷり海鮮チヂミ



令和7年

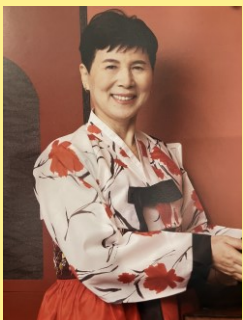
9月10日(水)

10:30~13:00



会場	日本橋社会教育会館 地下2階 料理教室 〒103-0013 中央区日本橋人形町1-1-17 電話番号 03-3669-2102
対象	18歳以上
定員	16名 ※7/18(金) 午前10時~先着順、定員に達し次第キャンセル待ち受付 申込締め切り日 9月2日
参加費	3,800円(材料費・保険料込み、当日現金支払い)
申込方法	窓口、電話、FAXでお申し込みください

韓国の定番家庭料理であるチヂミ。エビ、タコ、ニラ、にんじん等、具材をふんだんに使った本格的なレシピをお家でも作れるよう韓国出身のオモニ（お母さんの愛称）が教えます。作ったチヂミはその場で食べる分とお持ち帰りする分に分けます。※アレルギー品目 卵、エビ



講師：朴珉鏡（パク・ミンキョン）先生

韓国・慶尚南道出身。中央区築地で「韓家（からや）」を営むかたわら、定期的に韓国へ渡航して学び、日々韓国料理の腕を磨く。健康的かつ自然の味を出すことを料理のモットーとしており、最近では韓国スイーツやお茶の研究にも力を入れるなど、新メニュー開発にも熱心に取り組む。店舗での料理教室の開催や、一般社団法人日本韓食振興協会「韓食アカデミー」での試食会などを通して、韓国料理・文化の普及活動も行っている。

持ち物等、講座の詳細は

裏面またはHPをご覧ください



お申し込みから開講までの流れ

お申し込み方法 日本橋社会教育会館窓口、お電話、FAXにてお申し込みください。
お申し込み受付開始日 令和7年7月16日(水) 10:00～ 先着順で受付開始
お申し込み締め切り日 令和7年9月2日(火) 17:00まで

※定員に達した場合、キャンセル待ちで受付いたします。
※繰り上げ参加については、お電話にてご連絡いたします。

講座当日の持ち物

☐エプロン ☐三角巾(バンダナ) ☐手拭き用のタオル ☐髪の長い方はまとめるもの
☐お持ち帰り用のタッパー(チヂミ用・タレ用で2つ) ☐おもち帰り用の袋 ☐参加費

お申し込み・お問い合わせ先/会場アクセス

日本橋社会教育会館

会場：地下2階 料理教室

〒103-0013

中央区日本橋人形町1-1-17

電話：03-3669-2102 / FAX：03-3669-2720

HP：<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

＜会場アクセス(地下鉄)＞※都バス、江戸バスも利用可能

●人形町駅 徒歩4分 浅草線(A6) 日比谷線(A2)

●水天宮前駅 徒歩5分 半蔵門線(8番)

★公共交通機関のご利用をお願いします。

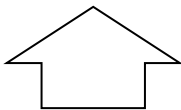


個人情報の取り扱いについて

講座お申し込み時に収集した個人情報について、個人情報の

漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館(中央区立社会教育会館)が主催する事業以外には使用しません。また、当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。

日本橋社会教育会館 宛



03-3669-2720

※おかけ間違いのないようご注意ください。
※FAX送信後、お電話にて確認をお願いします。
電話：03-3669-2102

「本場韓国の味を再現！具材たっぷり海鮮チヂミ」参加申込書

ふりがな	
お名前	
ご住所	〒
お電話番号	
メモ	(ご希望・ご質問などありましたら、お書き添えください。)