



煎 韓国のお祝い&家庭料理

令和7年

12月10日(水)
11:00~13:00

豚、韓国かぼちゃ、
エビを使います♪
大根キムチの
レシピ・お土産
付きです。

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

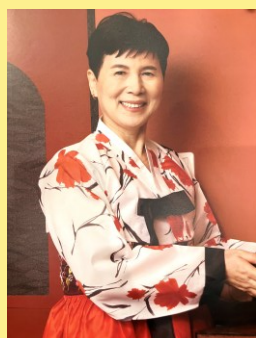
参加費 4,000円(材料費・保険料込み、当日現金支払い)

申込方法 窓口、電話、FAXでお申し込みください
※10月31日(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 12月2日(火)17:00

対象 18歳以上

定員 16名

煎(ジョン/전)は韓国の祭日である正月や秋夕、お祝い事でもよく作られる家庭料理です。煎という言葉には焼くという意味があり、季節の野菜・山菜・魚介等、旬の食材を使用して作られます。本講座では、エビ、豚、韓国のかぼちゃを使用し、3~4名のグループに分かれて料理します。食べられなかった分はお持ち帰りします。



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。

※アレルギー品目
卵、エビ、小麦粉

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10月31日(金) 10:00～ 先着順で受付開始
お申し込み締め切り日 令和7年12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 ☐手拭き用のタオル ☐髪の長い方はまとめるもの ☐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。

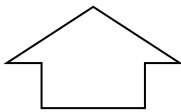


個人情報の取り扱いについて

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

「煎 韓国のお祝い&家庭料理」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。)