

韓国伝統餅

ペクソルギ作り

体験教室

学びの秋は成長の秋！韓国伝統餅を実際に作って味わえる貴重な体験レッスンです。今回作るのはトックの基本中の基本である「ペクソルギ」。この機会に楽しくおいしく、心も満たされる時間を過ごしませんか。



ペクソルギ (백설기)

米粉だけで作る
真っ白でふんわりと
した蒸し餅です。

● **場所** 班家食工房1階飲食スペース

● **日時** 10月9日(月)13:00~14:30

● **参加費** 1,080円(税込) *韓国伝統茶付き*

● **定員** 8名
(※先着順になりますので、定員になり次第募集を終了します)

● **持ち物** エプロン
(材料・調理器具などは主催者側で準備致します。
お気軽にご参加ください。)

*出来上がったペクソルギはその場でお召し上がりいただき、食べきれなかった分はお持ち帰りいただけます。
(お持ち帰りの容器などは主催者側で用意致します)

講師紹介



スタジオ月麓・アトリエ月麓

玉川亜紀 先生

栄養士/韓国料理調理師/韓国伝統刺繍/ボジャギ講師

韓国で伝統料理や伝統菓子を学び、在住中には国家プロジェクトで出版された料理本の翻訳に従事。ラジオ出演やガイドブックのグルメページを担当するなど活躍。2011年4月韓国料理教室「スタジオ月麓」をオープン、2013年11月には韓国伝統刺繍などを学べる「アトリエ月麓」をオープン。

会場までのアクセス

近鉄鶴橋駅/JR鶴橋駅/JR桃谷駅
各駅から徒歩約15分



イベントに関するお問い合わせ

090-8199-7632 (イベント担当:神庭)

※注意事項※

- 小学6年生未満のお子様はご参加いただけません。
- セミナー風景を撮影し、イベント報告として各種媒体に掲載させていただく場合がございます。お顔が映る可能性がございますので、ご了承ください。
- 特別体験教室につき、直前のキャンセルはお控えください。

お申込方法

店頭で

参加申込書に必要事項を記入し
店舗スタッフにお渡ください。

お電話で

直接お電話にてお申込ください。
090-8199-7632 / イベント担当:神庭(かんば)

Facebookで

班家食工房Facebookページから
メッセージを送信してお申込ください。
<https://www.facebook.com/panga.koreantown/>

●申込締切●
10/8(日)
18:00



「韓国伝統餅ペクソルギ作り体験教室」参加申込書

フリガナ	
お名前	
ご住所	〒
TEL	
Email	