

# クッキング教室



## キムチづくり

京北産の野菜で作るキムチづくり。甘みもあって子どもにも大人気！パクパクお箸が止まらない。もちろんピリッと辛い大人の味にも。



**会場**：キッチンラボ **所要時間**：2時間  
**定員**：4名～12名 **時期**：12月～2月

**費用**：1,500円／1kg



## ジビエ（鹿）の佃煮

京北の山で捕れた鹿肉を使い、佃煮を作ります。持ち帰りも可能です。



**会場**：キッチンラボ  
**定員**：10名～24名

**所要時間**：2時間  
**時期**：年中

**費用**：1,500円～  
300g程度/1人



## 朴葉ご飯づくり

朴の木の葉で豆ごはんを包む伝統食。田植作業の合間に食べられていました。包みを開けると朴のいい香りが充満します。



**会場**：キッチンラボ  
**定員**：10～24名

**所要時間**：2時間  
**時期**：5-6月

**費用**：1,500円  
2つ程度/1人



## ちまきづくり

昔は田植が終わり、お嫁さんが実家に帰るお土産に持ち帰っていました。笹の葉でくるんだちまき。



**会場**：キッチンラボ  
**定員**：10～24名

**所要時間**：2時間  
**時期**：5-6月

**費用**：1,500円  
5本1組



## 鮎の串刺し&塩焼き

京北では鮎を朝廷に献上していた歴史があります。鮎を串に刺すことから体験し、塩焼きにしていただきます。



**会場**：ことす

**所要時間**：2時間

**費用**：1,000円/1尾

**定員**：10名～24名

**時期**：6月～10月



## 鮎めし

素焼きにした鮎と米を炊く郷土料理。生臭さもなく鮎の香ばしさが広がるご飯です。



**会場**：キッチンラボ

**所要時間**：2時間

**費用**：1,500円

**定員**：10名～24名

**時期**：6月～10月



Coming Soon



**会場**：

**所要時間**：

**費用**：

**定員**：

**時期**：

# The World Kitchen

～留学生が教える世界の料理教室～



## 世界の料理教室

留学生に学ぶ、世界各国の伝統食を体験できる料理教室。

- ①講座 各国のライフスタイルを学ぶミニプレゼン
- ②調理 留学生と一緒に、各国の伝統食を作ります。
- ③食事 食事を楽しみながら文化交流

実施例：ブルガリア、ソロモン、中国など



会場：キッチンラボ  
定員：10名～24名

所要時間：3時間  
時期：要予約

費用：1,500円～