



# 木ベラ作りと キムチで国際交流



2月 27日(火)★参加 20人



サンドペーパーで磨いていくと  
変化していく手触り・・・  
ヒノキだから安心。経年変化を  
楽しんでキッチンですっと活躍ですね☆



白菜のお漬物とたっぷりのお野菜が  
キムチに变身！マシソヨ～♪  
千子ミとの相性もばっちりでした☆



シーフードやネギがたっぷり・・・  
\*焼きたての千子ミ美味しいね\*  
薄く焼く方が良いと教わりました☆

木ベラづくりでは、国産の木のぬくもりを感じながら自分だけのオリジナル  
キッチン用具に仕上げることが出来ました。早速、家庭で活躍！という感想も

頂きました。キムチで国際交流では、韓国のソウルフードであるキムチを日  
本のお漬物からアレンジするという方法とレシピを教わりました。お話を通

