

＜第4期＞韓伝会主宰！コース制本格韓国料理教室

【韓国料理ディプロマコース】

ソウルで金メダル受賞の講師陣がお届けいたします！

このような方が対象です

本格的に韓国料理を学びたい方、プロの韓国料理研究家を目指したい方

期待できる効果

韓伝会本部・韓伝会東京支会からディプロマ授与、習ったレシピを使って料理教室の開催も可能

Explanation

ディプロマコース第4期生を募集いたします！

2015年1月から開始した

韓伝会主宰！コース制本格韓国料理教室【韓国料理ディプロマコース】

多くの方に関心をもっていただき、現在3期生が勉強中です。

そして、1期生と2期生の一部の方々は、韓伝会東京支会に入り行事などで活動しています。

さらには、つながるハングルの仕事を手伝ってくださっている方もいらっしゃいます。

お陰さまで2016年2月からの第4期(第2、第4土曜日)の開催が決定いたしました！

この**韓伝会主宰！コース制本格韓国料理教室【韓国料理ディプロマコース】**について改めてご説明申し上げます。

代表のほんだが所属する**大韓民国伝統飲食総連合会(韓伝会)東京支会**が主宰とするコース制の本格的韓国料理教室です。

▼大韓民国伝統飲食総連合会とは？

韓国ソウルに本部を置く農林畜産食品部管轄の社団法人。

韓食世界化を推進するための団体で、韓国国内のみならず、東京、大阪、ロサンゼルス、パリ、ロンドンなどにも支部を置く。



本部会長は、韓国伝統飲食研究所の尹淑子(ユン・スクチャ)教授。
東京支会は、民団や大使館のケータリング、及び、AT センターや農村振興庁などの行事を行っている。

このコースは、ソウルで開催された韓国国際料理競演大会で金メダルを受賞した韓伝会東京支会の講師が指導にあたります。

教室は少人数の【6人】で、料理は1度に【3品】。

前期(2016年2~4月)6回、後期(5~7月)6回の全12回のコースとなります。

授業では調理のコツ、もりつけ方、食文化、日本の食材を使った応用方法などもお伝えいたします。

全コース修了後には、大韓民国伝統飲食総連合会(韓伝会)東京支会からディプロマ(修了書)を授与。

本格的に韓国料理を学びたい方は、ぜひお申し込みください！

◆詳細スケジュール&実習レシピ内容(予定)

第1回(2/13):野菜の醬漬け(チャンアチ)、干し鱈スープ(プゴク)、ビビムパブ

第 2 回(2/27):**卵の付け焼き(ジョン)**、肉と野菜の煮物(カルビチム)、餅入り雑煮

第 3 回(3/12):**干し野菜のナムル**、**魚の煮付け**、**牛肉とわかめスープ**、(雑穀ご飯)

第 4 回(3/26):**豆腐煮付け**、**キムチチゲ**、**大豆もやしと牛肉の炊き込みご飯**

第 5 回(4/9):**水キムチ**、**海鮮チヂミ**、**冷麺**

第 6 回(4/23):**辛子ソース和え**、**海老蒸し(テハチム)**、**大根と牛肉のスープ**、(雑穀ご飯)

※太字が実習品目、その他はデモでご覧いただきます。

◆全コース修了特典

・大韓民国伝統飲食総連合会(韓伝会)東京支会からディプロマ(修了書)を授与

※ディプロマ資格:前期、後期ともに各 5 回以上出席

・大韓民国伝統飲食総連合会(韓伝会)東京支会に入会可能

※年会費(1 万円)が別途必要

・実習レシピを使用して韓国料理教室の開催が可能

◆講師陣

崔誠恩(チェソンウン)

ソウル市出身。韓国朝鮮王朝の宮中料理を担当した祖母の影響を受け、伝統的な韓国料理を学ぶ。

1982 年ソウル大学校農科大学卒業。1985 年渡日。

現在、JKフード株式会社の企画室長、有限会社崔さんのキムチ代表。

韓国伝統飲食総連合会東京支会の会長。

韓国料理研究家、また伝統のキムチ文化を日本に伝える在日本キムチ文化研究所所長として各地で講師として活動。

テレビ、情報誌などのメディアでも活躍中。

2014 年韓国国際料理競演大会薬膳料理部門にて、金メダル及びソウル市庁賞受賞

本田朋美

株式会社つながるハングルの代表取締役、韓国料理研究家、韓国伝統飲食総連合会東京支会の副会長。

2006年に韓国語講師と生徒のマッチングサービス「つながるハングル」を立ち上げる。

その後、会員向けに行った韓国料理交流会が評判を呼び、南漢亭オーナーだった故・趙重玉先生から韓国料理を学ぶ。

2009年に韓国料理教室をスタート。5年間の間に生徒数は500人を超える。

現在は韓国料理店スランジェの韓国料理アドバイザーを務め、ナスラックキッチンにてブログ記事と

レシピを掲載するなど、企業、料理店、メディアとも手を組んで展開。

2014年(社)韓国伝統飲食研究所にて薬膳料理、郷土料理マスター取得している。

2014年韓国国際料理競演大会薬膳料理部門にて、金メダル及びソウル市庁賞受賞。

鄭(チョン)ケヒョン

韓国・全羅南道出身。来日後、子どもの頃から慣れ親しんだ韓国料理を日本で広めたいという思いから、2005年より自宅教室を開業。

2012年、2013年、韓国料理世界化専門担当者養成学校専門担当者調理士コース修了、

2014年(社)韓国伝統飲食研究所にて薬膳料理、郷土料理マスター取得。

現在は自宅料理教室、出張料理教室を中心に活動している。

2014年韓国国際料理競演大会薬膳料理部門にて、金メダル及びソウル市庁賞受賞

※後期の詳細スケジュール・内容、申し込みは追ってお知らせします



崔誠恩(チェソンウン)



本田朋美



鄭(チョン)ケヒョン

開催日時	2016年02月13日(土) 開場 10:50 開始 11:00 終了 15:00
場所	つながるハングル渋谷サロン 東京都渋谷区円山町5-4 フィールA 渋谷
参加費	前期:58,320円(税込み)、後期:58,320円(税込み)

	<p>※テキスト代別途 ※今回は前期分をお支払いください</p>
支払方法	<p>銀行振込 ※お申し込み後、2週間以内にお振り込みください。</p> <p>▼キャンセルポリシー ※申し訳ありませんが、コース開始後は返金は不可となります。 ただし、欠席された場合、次期タームで振替受講が可能です。 ※コース開講1週間前までのキャンセルは、振込手数料を引いてご指定の口座にお振り込みいたします。</p>
定員	6名
申込受付期間	2015/11/29(日) 15:31 ~ 2016/02/12(金) 10:50 まで
主催者	本田 朋美
お問い合わせ先	本田 朋美
お問い合わせ先電話番号	03-6416-3487
お問い合わせ先メールアドレス	info@tsunagaru-hangul.com

