



「韓国グルメの旅」 ～韓国の地域別料理巡り～

オンラインセミナー

韓国の料理は赤くて辛い？ というイメージがあると思いますが、それぞれの地方によって、食べ物も料理の味付けも違いがあります。北部の地方では、気温が低く寒いので、食べ物の味付けが薄くあまり辛くありません。反対に南部に行くと気温が高いため、唐辛子と塩の使用が多くなり料理の味付けもしょっぱくて辛く、刺激が強くなります。また、済州島では伝統的に塩を手に入れるのが大変だったため、気候とは関係なく料理は薄味です。韓国をソウル、京畿道、江原道、忠清道、全羅道、慶尚道、済州島のそれぞれの地域に分けてその地域の料理や特徴などについて講師が話します。（この講座は、ネットを通して日本語で実施されます。）



日時：令和3年7月10日（土）15:00～16:00

参加費：無料

定員：30名程度（先着順、定員になり次第締め切らせていただきます）

講師：Lim Kyoung Hee 氏

韓国出身。大学では、建築工学を専攻し、建築関連の通訳・翻訳を得意とする。英国留学を経て16年前来日。英語、韓国語講師、さいたま市国際交流センターのCIRとして活動中。

[参加申し込み方法]

センターHP 新着情報または、右 QR コード専用フォームよりお申込みください。

<https://www.stib.jp/kokusai/index.shtml>

フォーム QR コード→



***参加条件：この講座はビデオ会議システム「ZOOM」を使ってオンラインで実施します。参加者は、ビデオ会議システム「ZOOM」のご使用経験のある方、問題なくアクセスできる方とさせていただきます。詳しくはフォームをご覧ください。**

[お問い合わせ]

(公社)さいたま観光国際協会 国際交流センター ぷらっとサロン

(浦和駅東口 コムナーレ9階/パルコ上)

電話 048-887-1506

FAX048-887-1505

E-mail: iec@stib.jp