



イベント2
STREET
日韓グルメストリート
楽しい

イベント3
サムルノリ
사물놀이
韓国伝統風音楽演奏

イベント1
キムジャン
김장체험
キムチ作り体験

料理研究家
キムチ名人
「趙善玉 料理研究院」院長

本場の美味しいキムチ作りを
先生の指導によって体験してみよう！

11日 13:30～15:00 約50名
12日 11:00～12:30 約50名

参加費用(税込) 5,500円

協会
ホームページ
より要予約

下記の
QR
コード

イベント4
韓服
한복체험
民族衣装体験コーナー
美しい

韓国有名食品を

両日
先着 **500名**
プレゼント!!

日韓グルメフェア 2023 in 熱海

開催期間 **2023.11.11(土)12(日)**

開催時間 11:00～17:00 11:00～16:00

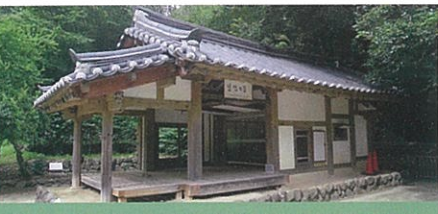
会場 **熱海梅園内 韓国庭園**

日本と韓国の文化の扉を開いた
金大中氏の名が刻まれた碑がある場所

「熱海梅園もみじまつり」のオープニングイベントとして開催

日本一遅い紅葉「熱海梅園もみじまつり」【開催期間】11月11日(土)～12月3日(日)

「熱海梅園」
「韓国庭園」
の中にある



2000年9月、金大中大統領と森喜朗首相が熱海の地で会談し、その記念として熱海を象徴する「熱海梅園」の中に「韓国庭園」が造成されました。この会談を前後するように日韓文化交流の扉が開かれました。

【主催】一般社団法人日本韓食振興協会
【共催】熱海市

お問い合わせ先

一般社団法人日本韓食振興協会 事務局
〒141-0031 東京都品川区西五反田1-7-1-305
TEL:03-5436-1162
Mail:webmaster@kanshoku.net
<https://www.kanshoku.net>

詳しくはこちら

キムチ作り体験の予約や
イベントの詳細



電車でお越しの方

JR伊東線「来宮駅」下車、徒歩約10分

バスでお越しの方

JR熱海駅「梅園・相の原」方面行き、バス停「梅園」下車、徒歩約1分

キムジャン〈キムチ作り〉体験イベント

会場 熱海梅園内 韓国家庭園

参加者募集中!



〈熱海キムチ〉開発中

日本韓食振興協会が日韓グルメフェアにあわせて熱海の特産物を使用したオリジナルキムチを開発!当日お披露目するとともに数量限定で販売します。

本物の発酵キムチ作りを体験しませんか?

① 11.11日(土) 13:30~15:00

韓国伝統菓子の「韓菓」の試食付/作ったキムチは各自でお持ち帰り頂きます。

② 11.12日(日) 11:00~12:30

参加費用(税込)

5,500円

各50名

要予約



申込方法

Webサイトまたはメール・FAXでお申込ください。

Mail : kimchi@kanshoku.net / FAX : 03-5356-9334

①参加者全員のお名前 ②代表者電話番号 ③メールアドレス ④参加日 ※参加費はメールにお振込先を記載して、ご返信いたします。

交通手段

新幹線:品川→熱海(約40分)、在来線:新宿→小田原→熱海・来宮(小田急利用時片道1330円・約2時間)
※熱海駅周辺におみやげスポット・日帰り温泉あり ※当協会にて宿泊紹介可(要問合せ)

キムジャン(김장)とは?

キムジャンとは本格的な冬を迎える前に家族や親族、ご近所で集まって、春過ぎまでのキムチを漬ける朝鮮半島の伝統行事のことをいいます。2013年には「キムジャン文化」が和食と同時にユネスコ世界無形文化遺産に登録されました。

キムジャンキムチ(김장김치)のこだわり

今回のキムジャンキムチの材料となる白菜は、韓国・江原道の高冷地で栽培されたものを使用します。韓国の白菜は日本のものよりも水分が少なく、キムチ作りに適しているためです。また、トウガラシは慶尚北道・英陽郡の良質な唐辛子を使用します。また今回、講師を務める善玉先生オリジナルの薬念(ヤンニョム、양념)を使ってみんなでキムジャン行事を体験します。



講師
料理研究家
キムチ名人
「趙善玉料理研究院」院長



(一社)日本韓食振興協会 主催

イベント詳細は当協会Webページに記載しております
お問い合わせ先: Mail: webmaster@kanshoku.net