

韓国文化理解講座 特別編

韓国



伝統

菓子



日

今韓国で流行りの
伝統菓子作り体験

2025.03.15(sat.)
-03.16(sun.)

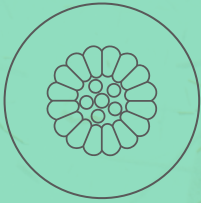
@クロスパルにいがた

[詳細→](#)

主催 | 公益財団法人 新潟市国際交流協会

後援 | 韓国国際交流財団

【イベント紹介】



近年、韓国でブームになっている伝統菓子！
実際作る体験を通じてその魅力を感じます！



テーマにまつわる文化の紹介、韓国伝統茶と楽しむ試食、交流時間まで！
盛りだくさん♡



講師は、東京にある韓国伝統菓子教室の「Onuru Studio」より正木ヒョンジュ先生



- 対象：韓国文化に興味のある高校生以上の方
- 日程（日によってメニューが変わります）
 - ①3/15(土) 13時-16時 → パラム餅
 - ②3/16(日) 13時-16時 → 干し柿ダンジ
- 定員：24人／各日（抽選）
- 参加費：2,000円／1人
- 持ち物：三角巾・ふきん・タオル・エプロン・タッパー

※申込締切：2月7日(金)必着

※当落通知：2月14日(金)頃

※参加費は事前支払い（詳細は当選後ご案内）

●お申し込み方法

①フォームを提出 →
(<https://x.gd/2GM4f>)

②または往復ハガキに
以下を記入して当協会へ発送

【記入内容】 イベント名・
氏名とふりがな・年代・
電話番号・参加希望日(①か②)

※同伴者(1人まで)がいる場合、
氏名・ふりがな・年代まで記入



1日目 パラム餅



皮の中に白餡を包み、折りたたむ際に
空気が入ってふくらむことから
「パラム(=空気・風)餅」と名付けられた
韓国式のお餅。さまざまな色や形で、
自分だけのオリジナルを作ることができます！

※主な材料：米粉、白餡、抹茶粉、
食色パウダーなど

干し柿ダンジ 2日目



干し柿の中にナツメ・柚子清・シナモン・
クルミ正果(=クルミを甘く煮詰めて揚げたもの)
などを詰めて作る現代風の韓菓子。
干し柿の甘さに、香ばしくさっぱりとした
味わいが加わった新感覚の一品です！

※主な材料：干し柿、ナツメ、柚子、
シナモン粉、クルミ、はちみつ、金箔など

【メニュー】

お問い合わせ先 (公財)新潟市国際交流協会 ☎025-225-2727
〒951-8055 新潟市中央区礎町通3ノ町2086番地 クロスパルにいがた2階