



menu

豚ロースブロック肉と有機野菜蒸し
 オーガニックオリーブオイルのアーヒー
 塩レモンバスタ
 ライ麦カンパーニュ
 デザート

発酵シリーズ

写真は約4人前

塩レモンを使った お料理レッスン&活用術

発酵食品で人気の【塩レモン】を使って、さっぱり食べられる簡単美味しいメニューをグループごとに作って召し上がって頂きます。色々なメニューに使える塩レモンの活用方法や効果、選び方などをお伝えします。

ピピアめふ公益施設会場

2024年

6月6日 木 または 7日 金

場所 4階 キッチンスタジオ 参加料 1200円

定員 20名 時間 10:30~13:00

さらら仁川公益施設会場

2024年

6月11日 火 または 12日 水

場所 3階 クッキングルーム

定員 24名

ピピアめふ公益施設会場 お申込み・お問合せ先

- 宝塚市売布2-5-1
ピピアめふ1 4階
- 売布神社駅東改札前
ピピアめふ公益施設

☎ 0797(85)2274
(9:00~20:00)

ピピアめふ公益施設会場 申込方法

5/3(金)9時~申込開始
 受付窓口・お電話または、右のQRコードからお申込みください。
 先着順となります。
 5/30申込受付終了



※申込受付終了後のお取消しは、キャンセル料600円がかかります。

持ち物 エプロン・三角巾・筆記用具
手拭きタオル・食器拭きタオル

さらら仁川公益施設会場 申込方法

5/3(金)9時~申込開始
 受付窓口・お電話または、右のQRコードからお申込みください。
 先着順となります。
 6/4申込受付終了



さらら仁川公益施設会場 お申込み・お問合せ先

- 宝塚市仁川北2-5-1
さらら仁川北館3階
- 仁川駅東口から徒歩1分
さらら仁川公益施設

☎ 0798(52)7686
(9:00~20:00)