

飲むだけではもったいない!

# 甘酒のお料理レッスン& 発酵ランチ付き



甘酒ってどうして甘い?  
なぜ身体に良いの?。



発酵についてのお話と毎日の  
お料理に使えるヒント満載の  
オール甘酒ランチプレートを  
作ります。

## メニュー

- ・ふわふわ卵とお魚ののったごはん
- ・甘酒豚汁
- ・焼き野菜と甘酒ドレッシング
- ・ミニトマトの甘酒サラダ
- ・甘酒スイーツ

# 甘酒

ピピアめふ公益施設会場

さらら仁川公益施設会場

2024年

12/5 木 または 6 金

10:30~13:00

場所 4階 キッチンスタジオ

定員 各20名

2024年

12/17 火 または 18 水

10:30~13:00

場所 3階 クッキングルーム

定員 各24名

参加料  
1,600円

ピピアめふ公益施設会場  
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  
申込み方法

11/3(日)9時~申込み開始

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。

11/28申込み受付終了

※申込受付終了後のお取消しは、キャンセル料800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  
申込み方法

11/3(日)9時~申込み開始

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。

12/10申込み受付終了

さらら仁川公益施設会場  
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)

主催

**pipia**  
MEFU公益施設



さらら仁川公益施設



宝塚市公益施設指定管理者  
国際ライフパートナー(株)

協力

生活協同組合コープ自然派兵庫