

お肉に漬けるだけじゃない！

塩こうじの使い方レッスン & 塩こうじランチ付き

LESSON 1

塩こうじちゃんと使えてますか？
お肉に漬けるだけじゃない
お料理活用術や発酵の仕組み
について学びます。

LESSON 2

色々な塩こうじをテイasting
します。また塩こうじの作り方や
温度の管理方法を知ってもらい
知識を深めます。

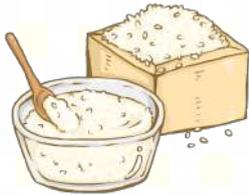
LESSON 3

塩こうじだけでちょっと大人
なランチプレートを作ります。



MENU

- ・塩こうじの白和え
- ・塩こうじのお魚パスタ
- ・塩こうじのいちごドレッシングサラダ
- ・塩こうじスープ
- ・塩こうじを使ったデザート



ピピアめふ公益施設会場

2025年
1月14日(火) または 15日(水)
10:30~13:00

場所 4階 キッチンスタジオ

定員 20名 参加料 1600円

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 お申込み方法

12/3(火)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。
1/7申込受付終了



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

2025年
1月23日(木) または 24日(金)
10:30~13:00

場所 3階 クッキングルーム

定員 24名 参加料 1600円

さらら仁川公益施設会場 お申込み方法

12/3(火)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。
1/16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)

※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。

主催



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