

自分だけのオリジナル お味噌を作ろう!

おむすびと
具たくさんお味噌汁
のランチ付き



有機味噌を仕込んで2kgのお味噌をお持ち帰りして頂きます。

【有機大豆+米糰+こだわりの塩+**秘**食材】
を使ってオリジナル極旨味噌を仕込みます。
味噌作りの他に味噌の種類や発酵について
のお話と、おむすびと具たくさんのお味噌汁
ランチ付き。

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



ピピアめふ公益施設会場

2025年2月

19日水 20日木 21日金

3日間のうちのいずれか1日

10:30~13:00

場所 4階 キッチンスタジオ

定員 各20名 **参加料** 4,000円

さらら仁川公益施設会場

2025年2月

26日水 27日木

2日間のうちのいずれか1日

10:30~13:00

場所 3階 クッキングルーム

定員 各24名 **参加料** 4,000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

1/4(土)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。
2/12申込受付終了



さらら仁川公益施設会場 お申込み方法

1/4(土)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。
2/19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)

※申込受付終了後から開催日の2日前までのお取消しは、キャンセル料2000円がかかります。
また開催日前日および当日のお取消しは、参加費の全額4000円のキャンセル料がかかります。

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