



lemon塩糀は体に優しい調味料です。そんなlemon塩糀を手作りし実際に使い方を学びながら、腸活にも最適なヘルシーランチを楽しんで頂けます。作ったlemon塩糀はお持ち帰り頂けます。

**menu**  
 いわしのレモンクリームパスタ  
 オーガニック野菜のレモンスープ  
 オーガニックミニトマトのレモンサラダ  
 ライ麦カンパーニュ(国産小麦無添加パン)  
 阿波晩茶(乳酸発酵茶)  
 ※レシピのプレゼント付き



イメージ

大人の発酵シリーズ

糀とオーガニックで腸から綺麗に

# lemon 塩糀作り&糀ランチ会

ピピアめふ公益施設会場

さらら仁川公益施設会場

2025年6月

2025年6月

12日 木 13日 金 14日 土

17日 火 18日 水

3日間のうちのいずれか1日

2日間のうちのいずれか1日

10:30~13:00

10:30~13:00

場所 4階 キッチンスタジオ

場所 3階 クッキングルーム

定員 20名 参加料 1600円

定員 24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

ピピアめふ公益施設会場  
お申込み方法

さらら仁川公益施設会場  
お申込み方法

さらら仁川公益施設会場  
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

5/3(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。  
 6/5申込受付終了

5/3(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。  
 6/10申込受付終了

- 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)

ピピアめふ公益施設  
0797(85)2274  
(9:00~20:00)

対象 18歳以上

持ち物 ジップロックMサイズ1枚(lemon塩糀持ち帰り用)  
 エプロン・三角巾・筆記用具・手拭きタオル・食器拭きタオル

※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。