



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

イワシのレモンクリームパスタ
レモンスープ
しめ鯖のサラダ
かんたん豆花(トウファ)



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

2025年10月

15日 水 16日 木 17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 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

9/3(水)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。
10/8申込受付終了



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。

さらら仁川公益施設会場

2025年10月

24日 金 25日 土

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 24名 参加料 1600円

さらら仁川公益施設会場
お申込み方法

9/3(水)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。
10/17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)