

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ぺがはん
- ・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

2025年11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 ピピアめふ1の4階 キッチンスタジオ

定員 各20名 **参加料** 1600円 **対象** 18歳以上

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

10月3日(金)9時~申し込み開始

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。

11/12申込受付終了



お申込み・お問い合わせ

ピピアめふ公益施設
0797(85)2274
(9:00~20:00)

■ 宝塚市売布2-5-1
ピピアめふ1 4階
■ 阪急宝塚線「売布神社駅」
東改札前

主催

pipia
MEFU 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