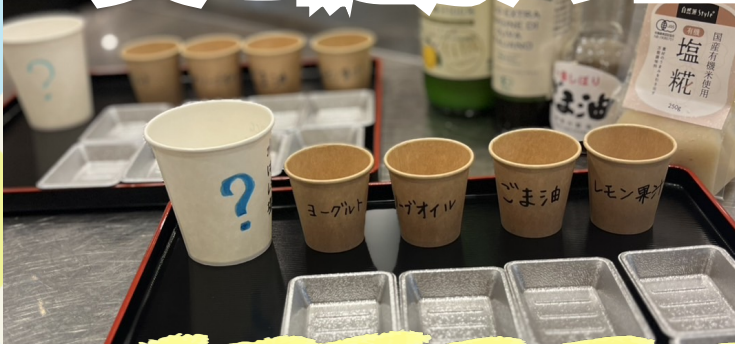


協力:生活協同組合コープ自然派兵庫

塩こうじのチカラを最大限に! 美と健康の塩こうじレッスン



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

食材をプラスして万能調味料にアレンジ!色々な塩こうじ調味料をテイasting、旨味や風味の違いを知ること料理に合わせた使い分けができます。料理の幅をぐっと広げよう!!

Lesson 3

塩こうじの奥深さを味わう、スペシャルランチプレート「こんな使い方もできるの!？」と驚くような、塩こうじアレンジのランチプレートです。酵素の力で旨味が引き立つ!!

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

2026年1月 ※2日間のうちのいずれか1日

15日(木) 16日(金)

11:00~13:30

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(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。

1/8申込受付終了

※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

2026年1月 ※2日間のうちのいずれか1日

20日(火) 21日(水)

11:00~13:30

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(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。

1/13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)

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

主催 pipia MEFU 公益施設

さらら仁川公益施設

宝塚市公益施設指定管理者
国際ライブパートナー(株)

協力 生活協同組合コープ自然派兵庫