

# 酒粕の栄養と活用レッスン & 発酵ランチ付き



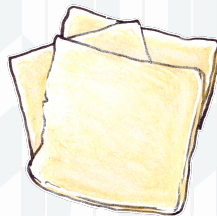
酒粕

## MENU

【写真はイメージです】

- ・オープンサンド3種  
(マグロ・ささみフライ・サーモン&オムレツ)
  - ・クリームシチュー ・グリル野菜
  - ・食パン2種 ・デザート 酒粕クリーム
- ※全てのメニューに酒粕を使っております

酒粕は【神様のおくりもの】といわれるくらい栄養が豊富に含まれているとても優秀な食品です。ぜひ毎日のお料理に取り入れたいものです。酒粕の栄養や特徴を学び毎日のお料理に使えるヒント満載のオール酒粕ランチプレートを作ります。



塩酒粕のワークショップ  
お持ち帰り有り

酒粕を利用するため若干のアルコール分が残っている場合がございますのでご注意ください。

## ピピアめふ公益施設会場

2026年3月

9日 月 10日 火 11日 水

3日間のうちのいずれか1日

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

2/3(火)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。  
3/2申込受付終了



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

## さらら仁川公益施設会場

2026年3月

18日 水 19日 木

2日間のうちのいずれか1日

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

2/3(火)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。  
3/11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)

※申込受付終了後のお取消しは、キャンセル料800円がかかります。