

大人の発酵シリーズ

協力:生活協同組合コープ自然派兵庫

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

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 キッキンスタジオ

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

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)

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

*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。

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
国際ライフパートナー(株)

協力

生活協同組合コープ自然派兵庫