

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



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。

甘酒ってどうして甘い?  
なぜ身体に良いの?



ピピアめふ公益施設会場

さらら仁川公益施設会場

2024年

5月14日(火) または 15日(水)

2024年

5月16日(木) または 17日(金)

場所 4階 キッチンスタジオ 参加料 1200円

場所 3階 クッキングルーム

定員 20名 時間 10:30~13:00

定員 24名

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  
申込方法

4/3(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。  
5/7申込受付終了



さらら仁川公益施設会場  
申込方法

4/3(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。  
5/9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)

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600円がかかります。

主催



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