

大人の発酵シリーズ

# 酒粕の栄養と活用レッスン &発酵ランチ付き



酒粕を利用の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。

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



## メニュー

- ・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

2024年

9月**5日**木 または **6日**金

場所 4階 キッチンスタジオ 参加料 1600円

定員 20名

時間 10:30~13:00

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

8/3(土)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。8/29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。

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

2024年

9月**10日**火 または **11日**水

場所 3階 クッキングルーム

定員 24名

さらら仁川公益施設会場  
申込方法

8/3(土)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。9/3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)

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