

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



甘酒ってどうして甘い?
なぜ身体に良いの?



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。

メニュー

- ・ふわふわ卵とお魚ののっぺがはん
- ・甘酒豚汁
- ・焼き野菜と甘酒ドレッシング
- ・ミニトマトの甘酒サラダ
- ・甘酒スイーツ

甘酒

ピピアめふ公益施設会場

2025年4月

24日(木) 25日(金) 26日(土)

3日間のうちのいずれか1日

10:30~13:00

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

3/3(月)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。



4/17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

2025年4月

16日(水) 17日(木)

2日間のうちのいずれか1日

10:30~13:00

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

3/3(月)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。



4/9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)

※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



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