

お肉に漬けるだけじゃない！

塩こうじの使い方レッスン & 塩こうじランチ付き

LESSON1

塩こうじちゃんとお使いですか？お肉に漬けるだけじゃないお料理活用術や発酵の仕組みについて学びます。

LESSON2

色々な塩こうじをテイastingします。また塩こうじの作り方や温度の管理方法を知ってもらい知識を深めます。

LESSON3

塩こうじだけでちょっと大人なランチプレートを作ります。



MENU

- ・塩こうじの白和え
- ・塩こうじのお魚パスタ
- ・塩こうじのいちごドレッシングサラダ
- ・塩こうじスープ
- ・塩こうじを使ったデザート



ピピアめふ公益施設会場

2025年9月

17日 水 18日 木 19日 金

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

8/3(日)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。

9/10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

※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。

さらら仁川公益施設会場

2025年9月

26日 金 27日 土

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

8/3(日)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。

9/19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)