

# 食材の伝統を知る勉強会

8月7日(火)19:00~ アイプラザ豊橋

## 「カリー亭のヒミツ」

~カリー亭の味を築いてきた想いと食材~

全国から想いある生産者をお招きし、取組や食に対する考え方をお話頂く 「食材の伝統を知る勉強会」

今回は、地元の食材を活かした全国から愛されるカレーを作っているカリー亭 岩手県宮古市 NPO法人イーハトーブとりもと 理事長の小幡様にお越しいただきます。

カレーをおいしくするヒミツがわかる2時間!

日 時:2018年8月7日(火)19:00~

会 場:アイプラザ豊橋 2F小ホール

テーマ:「カリー亭のヒミツ」

~カリー亭の味を築いてきた想いと食材~

参加曹:無料

講 師:岩手県宮古市 NPO法人イーハトーブとりもと

理事長 小幡 勉様

【申込不要】参加ご希望の方は直接会場にお越しください





Atsumi Proof Ordal Sides 1948.

ビオ・あつみ エピスリー浜松

### 食材の伝統を知る勉強会

8月8日(水) 10:30~ 2Fイベントスペース

# 「カリー亭のヒミツ」

#### ~カリー亭の味を築いてきた想いと食材~

全国から想いある生産者をお招きし、取組や食に対する考え方をお話頂く 「食材の伝統を知る勉強会」

今回は、地元の食材を活かした全国から愛されるカレーを作っているカリー亭 岩手県宮古市 NPO法人イーハトーブとりもと 理事長の小幡様にお越しいただきます。

カレーをおいしくするヒミツがわかる2時間!

日 時:2018年8月8日(火)10:30~

会 場:ビオ・あつみエピスリー浜松 2Fイベントスペース

テーマ:「カリー亭のヒミツ」

~カリー亭の味を築いてきた想いと食材~

参加曹:無料

講 師:岩手県宮古市 NPO法人イーハトーブとりもと

理事長 小幡 勉様

参加ご希望の方は当店サービスカウンターまで

