

知って得する！



食の勉強会

卵

卵の殻や黄身の色は  
何で決まるのでしょうか？

9月13日(火) 13:30～

田原 2F会議室

延期

変更後の日程は

決まり次第

お知らせします

だし  
本当のだし

9月13日(火)  
ビオ・あつみ エピスリー 豊橋



こだわりの味協同組合  
富永昌良理事長

あつみの人気商品「自然の味」シリーズでお馴染みのこだわりの味協同組合さん。  
理事長の富永昌良氏をお招きし、食材についての勉強会を開催致しております。

富永理事長からテーマの食材や商品について、安心・安全に対する考え方、  
文化的背景、製造の裏側など様々な角度でお話いただきます。

普段のお買い物に役立つこと間違いなし！知識が盛りだくさんの勉強会です。

日 時：2022年9月13日(火) 参加費：無料 テーマ：「卵」(13:30～ 田原会場)

講 師：こだわりの味協同組合 富永昌良理 「だし」(18:30～ 豊橋会場)

講師都合により延期

お問い合わせ：フードオアシスあつみ各店サービスカウンター  
もしくは 0532-69-5544(ビオ・あつみエピスリー豊橋)