

# 知って得する！食の勉強会

牛乳は白色なのに  
バターは黄色？



## 今回のテーマ 「乳製品」

1月12日(火)13:30~15:30

セントファール田原2F会議室

無料  
事前申込  
不要

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しいただきます。

ホモジナイズドやパスチャライズなど  
人の手の加え方で牛乳の味・種類が変わってきます。  
バターとマーガリン・ファットスプレッドの違い、判りますか？

参加費無料・事前申込不要ですので、お気軽にご参加ください。

日時:2021年1月12日(火) 13:30~15:30

会場:セントファール田原2F会議室

講師:こだわりの味協同組合 富永昌良理事長

テーマ:「乳製品」



こだわりの味協同組合  
富永昌良理事長

【参加費無料・申込不要】参加ご希望の方は直接会場にお越しください

お問い合わせ:フードオアシスあつみ田原店 0531-24-0711