

知って得する！食の勉強会

参加
無料

練り物つて膨らむ？

原材料つて魚だけ？

見分け方、教えます

今回のテーマ
「練り製品」

1月12日(火)19:00~21:00

ビオ・あつみ エピスリー豊橋

TEL0532-69-5554

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。

お鍋の中で魚の切り身は膨らまないのに
なぜ膨らむすり身があるの？

参加費無料です。お気軽にご参加ください。

日時:2021年1月12日(火)
19:00~21:00

会場:ビオ・あつみ エピスリー豊橋
豊橋市三ノ輪町本興寺2-12

講師:こだわりの味協同組合
富永昌良理事長

テーマ:「練り製品」

