



**ATSUMI** フードオアシスあつみ  
FOOD OASIS

**BIO Atsumi** ビオ・あつみ エピスリー豊橋  
Food Oasis since 1946

# 食材の伝統を知る勉強会 名店から学ぶお漬物

4月13日(火)19:00～  
ビオ・あつみ エピスリー豊橋



全国から思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」

発酵の技術に下支えされた「漬床」の伝統と文化を大切にして、季節に合わせた素材  
を中身のわかる安心なレシピで、手作りしている「銀座若菜」様をお招きします。  
日本のお漬物の魅力を再発見する2時間です。

日 時:2021年4月13日(火)19:00～

参加費:無料

会 場:ビオ・あつみエピスリー豊橋

講 師:株式会社若菜様

テーマ:名店から学ぶお漬物

お問い合わせ:フードオアシスあつみ ビオ・あつみ各店サービスカウンター  
もしくは 0531-33-0380(株)渥美フーズ本部まで