



ビオ・あつみ エピスリー浜松

# 食材の伝統を知る勉強会

## 名店から学ぶお漬物

4月14日(水)10:30~12:30

ビオ・あつみ エピスリー浜松

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14日(水)10:30~

参加費:無料

会 場:ビオ・あつみエピスリー浜松

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:ビオ・あつみ エピスリー浜松

053-456-5550