

開催日時が変更になりました

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

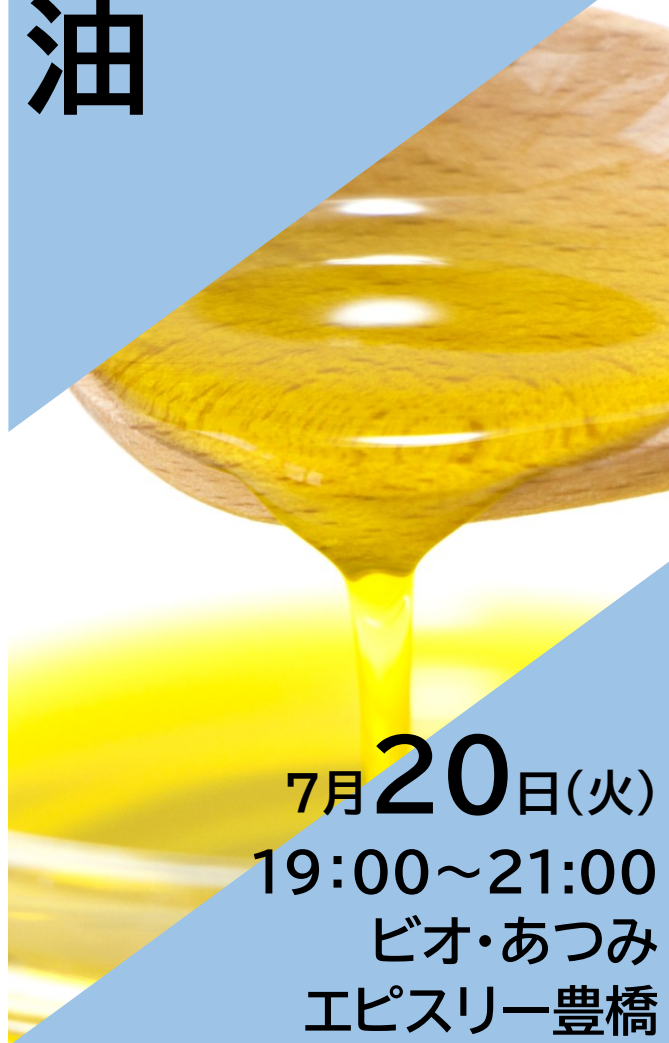
味噌・醤油 味醂



7月**20**日(火)
14:30~16:00
セントファール田原
2F会議室

知って得する！食の勉強会

油



7月**20**日(火)
19:00~21:00
ビオ・あつみ
エピスリー豊橋

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：2021年7月**20**日(火)

講 師：こだわりの味協同組合 富永昌良理事長

テーマ：「味噌・醤油・味醂」(14:30～ 田原会場)

「油」(19:00～ 豊橋会場)

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)

初めの方も
お気軽にどうぞ

こだわりの味協同組合
富永昌良理事長