

発酵は、
おいしくて、
楽しい。



フードオアシスあつみ



ビオ・あつみ エピスリー豊橋

食材の伝統を知る勉強会

8月3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」

岩手県陸前高田で醤油・味噌を造り続ける、八木澤商店さん。震災で失われなかった
もろみで仕込んだ奇跡の醬は、TVなどで取り上げられ広く知られている。
今回は、昨年開業した「発酵なしには作れないものを、おいしく、たのしく提案」する
陸前高田発酵パーク「CAMOCY」を話の中心にした、発酵を再発見する2時間！

日 時：2021年8月3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：株式会社八木澤商店

テーマ：発酵は、おいしくて、楽しい

代表取締役 河野通洋様

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