



食材の伝統を知る勉強会 タマヤパンが目指す、 日本独自のパン作り



信じられるは、おいしい。

タマヤパン



米と麴の自家製酵母

12月15日(水)19:00~

バイオ・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」

先代社長が昭和50年代後半に始めた、国産小麦での添加物に頼らないパンづくり。「白米のように食べていただきたい」という想いで毎日食べても飽きない商品づくりに取り組み続ける、タマヤパンの田中様にお越しいただきます。米と麴で開発した自家製酵母でつくる、「日本独自のパンづくり」についてお話しいただきます。

日 時:2021年12月15日(水)19:00~

参加費:無料

会 場:バイオ・あつみエピスリー豊橋

講 師:タマヤパン(株式会社 米麦館タマヤ)
代表取締役 田中 優宏様

テーマ:タマヤパンが目指す、日本独自のパン作り

お問い合わせ:フードオアシスあつみ バイオ・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