

# 知って得する！食の勉強会

## 遺伝子組換



加工されると隠される？

1月11日(火) 13:30～ セントファーレ田原 2F会議室

## 着色料

その見た目、本物の色ですか？  
学んで見比べてみましょう！



1月11日(火) **18:30～** バイオ・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：2022年1月11日(火)

講 師：こだわりの味協同組合 富永昌良理事長

テーマ：「遺伝子組換」(13:30～ 田原会場)

「着色料」(18:30～ 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

場合によって、  
日程が変更になる場合がございます。

初めの方も  
お気軽にどうぞ

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(バイオ・あつみエピスリー豊橋)

こだわりの味協同組合  
富永昌良理事長