



バイオ・あつみ エピスリー浜松

食材の伝統を知る勉強会 桜井食品のものづくり



SAKURAI FOODS
桜井食品株式会社



2月2日(水)10:30～ バイオ・あつみ エピスリー浜松

全国から想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」

「食卓に健康をお届けします」をモットーに、お役に立てる食品作りに取り組み続ける桜井食品。なぜ無添加食品を作ることになったのか、なぜオーガニック食品やRSPO認証、フェアトレードに取り組んでいるのか。桜井様にお越しいただき、その背景やこれからの展望についてお話しいただきます。

日 時:2022年2月2日(水)10:30～

参加費:無料

会 場:バイオ・あつみエピスリー浜松

講 師:桜井食品株式会社
代表取締役 桜井 芳明様

テーマ:桜井食品のものづくり

お問い合わせ:バイオ・あつみ エピスリー浜松
053-456-5550