

# 豆腐・納豆

## 知って得する！



## 食の勉強会



大豆は大事な豆！ どうしてか知ってる？

5月17日(火) 13:30～  
セントファール田原 2F会議室

## 漬物・蒟蒻



5月17日(火) 18:30～  
ビオ・あつみ エピスリー豊橋

実は、豆腐も蒟蒻も  
添加物なしでは  
作れません  
昔ながらのつくり方と  
今のつくり方を  
比べてみましょう



こだわりの味協同組合  
富永昌良理事長

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5月17日(火) 参加費：無料      テーマ：「豆腐・納豆」(13:30～ 田原会場)  
講 師：こだわりの味協同組合 富永昌良理事長      「漬物・蒟蒻」(18:30～ 豊橋会場)

【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。

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)