



食材の伝統を知る勉強会

# 飯尾醸造の酢造りと食の安全



8月2日(火)18:30~

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」

京都・丹後で、栽培期間中農薬不使用栽培のお米と伏流水を使った、自社の蔵での酢造りを続ける飯尾醸造。杜氏がもろみを仕込み、そのもろみから古式「静置発酵」と「長期熟成」して出来上がる「純米富士酢」は、明治26年の創業から変わらない造り。四代目の飯尾毅様にお越しいただき、その酢造りへの想いをお話しいたします。

日 時:2022年8月2日(火)18:30~

参加費:無料

会 場:ビオ・あつみエピスリー豊橋

講 師:株式会社飯尾醸造

テーマ:飯尾醸造の酢造りと食の安全

四代目 飯尾 毅様

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