

知って得する！



食の勉強会

卵

卵の殻や黄身の色は
何で決まるのでしょうか？

11月8日(火) 13:30～
セントファール田原 2F会議室

だし

本当のだしのお話をします

11月8日(火) 18:30～
ビオ・あつみ エピスリー豊橋

食べているものが
どうやってできている
かご存じですか？

知識は重たくないで
すから、この機会に
学んでみましょう！

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11月8日(火) 参加費：無料 テーマ：「卵」(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 「だし」(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)