

BIO Atsumi



あつみフーズ主催イベント # お客様向け講座

食の伝統と食材を知る勉強会

おいしくて安全な食べ物を食卓に届けるため、生産者、流通、消費者の架け橋を目指す『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが、全国で出会った生産者をお招きしてのトークイベント。

今回は、国内初の植物性原料のみを使用した即席ラーメン「純正ラーメン」でも有名な桜井食品(株)代表取締役社長の桜井芳明さんをお迎えします。これまでのあゆみ、将来への展望、有機農産物を使った素材へのこだわりなど、桜井社長の想いをたっぷりお話しいただきます。お買い物途中に、ぜひお気軽にご参加ください。

日時

10/14[火] 17:30-19:00

開場 17:15

講師

桜井食品(株) 会長 桜井芳明 さん

テーマ

「食卓に健康をお届けします」

会場

ビオ・あつみ エピスリー豊橋 2Fキッチンスタジオ

参加方法

直接会場にお越しください *ご予約不要・無料



お問合せ ビオ・あつみ エピスリー豊橋 ☎ 0532-69-5544

BIO Atsumi



あつみフーズ主催イベント # お客様向け講座

食の伝統と食材を知る勉強会

おいしくて安全な食べ物を食卓に届けるため、生産者、流通、消費者の架け橋を目指す『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが、全国で出会った生産者をお招きしてのトークイベント。

今回は、国内初の植物性原料のみを使用した即席ラーメン「純正ラーメン」でも有名な桜井食品(株)代表取締役社長の桜井芳明さんをお迎えします。これまでのあゆみ、将来への展望、有機農産物を使った素材へのこだわりなど、桜井社長の想いをたっぷりお話しいただきます。お買い物途中に、ぜひお気軽にご参加ください。

日時

10/15 [水] **10:30-12:00**

開場10:15

講師

桜井食品(株) 会長 **桜井芳明 さん**

テーマ

「食卓に健康をお届けします」

会場

ビオ・あつみ エピスリー浜松 2Fイベントスペース

参加方法

事前予約制・無料 *サービスカウンターにてお申込下さい



お問合せ **ビオ・あつみ エピスリー浜松** ☎ **053-456-5550**