

# 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、自然と伝統が醸し出す熟成された味噌が人気の「有限会社小池糀店」取締役社長の唐沢尚之さんをお迎えします。糀菌や乳酸菌、活性酵素が生きたままの「生きた味噌」は、まろやかで深い香りやコクが特長です。

明治12年創業の伝統を大切にしたい取り組み、発酵食品文化への想いについて唐沢社長から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

**6/11 [木] 17:30-19:00**

開場17:15

講師

有限会社  
小池糀店 取締役社長 **唐沢尚之 さん**

テーマ

**「木曾の山の中で150年  
造っています」**

会場

**ピオ・あつみ エpis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 ピオ・あつみ エpisリー豊橋 ☎ 0532-69-5544

# 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、自然と伝統が醸し出す熟成された味噌が人気の「有限会社小池糀店」取締役社長の唐沢尚之さんをお迎えします。糀菌や乳酸菌、活性酵素が生きたままの「生きた味噌」は、まろやかで深い香りやコクが特長です。

明治12年創業の伝統を大切にしたい取り組み、発酵食品文化への想いについて唐沢社長から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

**6/12 [金] 10:30-12:00**

開場10:15

講師

有限会社  
小池糀店 取締役社長 **唐沢尚之 さん**

テーマ

「木曾の山の中で**150年**  
造っています」

会場

**ピオ・あつみ エpis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 ピオ・あつみ エpisリー浜松 ☎ 053-456-5550