

BIO Atsumi



食材の選び方、楽しみ方が90分でだいたい分かる

知って得する！食の勉強会 3月14日[火]18:30-20:00

- 隔月奇数月開催 -

今回のテーマは **米・雑穀**

90分でお米の選び方
楽しみ方が
だいたいわかります

- ✓ 「もちもち」は美味しい？
- ✓ 「カミナリ」と稲の関係
- ✓ 「お米」の選びかたなど

ビオ・あつみの人気商品『自然の味』シリーズをてがける「こだわりの味協同組合」理事長の富永さんを講師に、食材の選び方から普段はメーカーから語られることの少ない製造のウラ側までユーモア(?)たっぷりにお話しいただきます。

知って得する！食の勉強会「お米」

日時：2023年3月14日(火) 18:30-20:00
会場：ビオ・あつみ エpisリー豊橋店 2Fキッチンスタジオ
講師：こだわりの味協同組合 理事長 富永昌良さん
テーマ：米・雑穀

※イベントに関するお問い合わせはビオ・あつみエpisリー豊橋店 サービスカウンターまで



////参加方法////

直接会場に
お越しください

- ・参加無料
- ・予約不要