

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、伝統的な手法で、選び抜いた素材を用いてつくられたおだしで有名な「うね乃株式会社」代表取締役社長の采野元英さんをお迎えします。素材へのこだわり、歴史を受け継ぎながら進化を続ける取り組み、将来への展望など、采野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

12/9 [火] 17:30-19:00

開場 17:15

講師

うね乃(株) 代表取締役社長 采野元英 さん

テーマ

「おだしの役割」

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



あつま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、伝統的な手法で、選び抜いた素材を用いてつくられたおだしで有名な「うね乃株式会社」代表取締役社長の采野元英さんをお迎えします。素材へのこだわり、歴史を受け継ぎながら進化を続ける取り組み、将来への展望など、采野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

12/10[水] 10:30-12:00

開場 10:15

講師

うね乃(株) 代表取締役社長 采野元英 さん

テーマ

「おだしの役割」

会場

ビオ・あつまみ 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・あつまみ エピスリー浜松 ☎ 053-456-5550