

参加無料
予約不要

食の伝統と食材を知る勉強会

あつみのお客様とスタッフ向けの20年以上つづく勉強会。御礼🙏



国内唯一の有機JAS認証を取得した本格派なまそばを製造

////// テーマ ////

講師 **本田商店 代表取締役 本田繁さん**
コーディネーター：「食の学校」代表塩川恭子さん

山陰島根、奥出雲の入口は木次町で大正二年より蕎麦をつくりつづける本田商店さん。昔の蕎麦の味を再現するために、一工夫、一手間を重ねて完成した蕎麦は国内唯一、有機JAS認証を取得しています。今回は代表取締役の本田繁さんをお迎えして、蕎麦のお話しを伺います。思いある生産者さんならではの視点を通して食材を考えてみませんか？きっとおいしい風景がひろがるはずです。

日時：2022年12月6日(火) 18:30 - 20:00

会場：ビオ・あつみ エピスリー豊橋店 2Fキッチンスタジオ

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

そば