



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]13:30-15:00

- 隔月奇数月開催 -

今回のテーマは **海藻**

わかめ、がごめ、、、
90分で、選び方
楽しみ方がだいたいわかる

- ✓ そもそも「海藻」とは？
- ✓ 美味しい「海藻」の選び方
- ✓ ⑧「海藻」の製造のひみつ

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「練り物」

日時：2023年3月14日(火) 13:30-15:00

会場：セントファーレ田原 2F 会議室

講師：こだわりの味協同組合 理事長 富永昌良さん

テーマ：練り物

※イベントに関するお問い合わせはフードオアシスあつみ田原店 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