

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、「産直健美」を掲げて海や大地が育みだす素材の持つ本来の美味しさを大切に商品づくりに取り組む「株式会社千葉産直サービス」代表取締役社長の富田正和さんをお迎えします。20年以上、本気で旬の青魚のおいしさにこだわり、魚缶をつくり続けてきた富田社長だから見える、今の海の危機的状況についてお話しいたします。お買い物途中に、ぜひお気軽にご参加ください。

日時

2/10 [火] **17:30-19:00**

開場 17:15

講師

(株)千葉産直
サービス

代表取締役
社長

富田正和 さん

テーマ

**「食文化の危機！
待ったなしの日本の海と魚」**

会場

バイオ・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 バイオ・あつみ エpisリー豊橋 ☎ 0532-69-5544

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、「産直健美」を掲げて海や大地が育みだす素材の持つ本来の美味しさを大切に商品づくりに取り組む「株式会社千葉産直サービス」代表取締役社長の富田正和さんをお迎えします。20年以上、本気で旬の青魚のおいしさにこだわり、魚缶をつくり続けてきた富田社長だから見える、今の海の危機的状況についてお話しいたします。お買い物途中に、ぜひお気軽にご参加ください。

日時

2/11 [水] 10:30-12:00
開場 10:15

講師

(株)千葉産直 サービス 代表取締役社長 **富田正和 さん**

テーマ

**「食文化の危機！
待ったなしの日本の海と魚」**

会場

ビオ・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 ビオ・あつみ エpisリー浜松 ☎ 053-456-5550