



フードオアシスあつみ

食材の伝統を 知る勉強会

「再発見!日本酒」

伝統の味をさらに美味しく
健康的に楽しむ

10月9日(火)19:00~
アイプラザ豊橋

全国から思いある生産者をお招きし、
取組や食に対する考え方をお話頂く
「食材の伝統を知る勉強会」

今回は、新潟県の久須美酒造さんに
酒造りの理念や、知っているようで意外と知らない
日本酒の魅力・楽しみ方などを語って頂きます。

日時:2018年10月9日(火)19:00~

会場:アイプラザ豊橋 2F小ホール

テーマ:再発見!日本酒

~伝統の味をさらに美味しく健康的に楽しむ~

参加費:無料

講師:久須美酒造株式会社

代表取締役社長 久須美賢和様

【申込不要】参加ご希望の方は直接会場にお越しください

お問い合わせ:フードオアシスあつみ各店サービスカウンター
もしくは 0531-33-0380(株)渥美フーズ本部まで



無料

事前申込
不要





ビオ・あつみ エピスリー浜松

食材の伝統を 知る勉強会

「再発見!日本酒」

伝統の味をさらに美味しく
健康的に楽しむ

10月10日(水) 10:30~
2Fイベントスペース

全国から思いある生産者をお招きし、
取組や食に対する考え方をお話頂く
「食材の伝統を知る勉強会」

今回は、新潟県の久須美酒造さんに
酒造りの理念や、知っているようで意外と知らない
日本酒の魅力・楽しみ方などを語って頂きます。

日時:2018年10月10日(水) 10:30~

会場:ビオ・あつみ エピスリー浜松 2Fイベントスペース

テーマ:再発見!日本酒

~伝統の味をさらに美味しく健康的に楽しむ~

参加費:無料

講師:久須美酒造株式会社

代表取締役社長 久須美賢和様

参加ご希望の方はサービスカウンターにて
お申し込みくださいませ

お問い合わせ:ビオ・あつみ エピスリー浜松
053-456-5550



無料

