



無料

事前申込
不要



ATSUMI
FOOD OASIS

フードオアシスあつみ

食材の伝統を知る勉強会 “美味しさ”を作る仕事

2月12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、北海道の村上農場さんに“美味しさ”とは何か
また、その“美味しさ”に焦点を合わせた畑での生産や
収穫後も続く熟成の味作りなどをお話いただきます

日時:2019年2月12日(火) 19:00～

参加費:無料

会場:アイプラザ豊橋 2F小ホール

講師:村上農場

テーマ:“美味しさ”を作る仕事

代表 村上 知之様 村上 智華様

【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



バイオ・あつみ エピスリー浜松

食材の伝統を知る勉強会 “美味しさ”を作る仕事

2月13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、北海道の村上農場さんに“美味しさ”とは何か
また、その“美味しさ”に焦点を合わせた畑での生産や
収穫後も続く熟成の味作りなどをお話いただきます

日時: 2019年2月13日(水) 10:30~

参加費: 無料

会場: バイオ・あつみ エピスリー浜松 2F イベントスペース

講師: 村上農場

テーマ: “美味しさ”を作る仕事

代表 村上 知之様 村上 智華様

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: バイオ・あつみ エピスリー浜松 053-456-5550