

かめびし醤油ができるまで

古い蔵に住む約230種類もの酵母菌が  
美味しさの秘密。

入場無料  
申込不要

こだわり

「七五三年の創業より、頑ななまでに  
「むしろ麴」を守り続けて約二六〇年。



国産原料と安全性

大切なのは美味しさと安全性。  
製法だけでなく材料にもこだわります。

伝統製法「むしろ麴」

わらで編んだ敷物「むしろ」で麴を仕込む、  
日本で唯一の「むしろ麴」の蔵元です。

**ATSUMI** フードオアシスあつみ  
FOOD OASIS

# 食材の伝統を知る勉強会

## 260年変わらないもの

### 4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、香川県のかめびし醤油さんにお越しいただき、  
伝統製法むしろ麴法を守り続ける想い、取り組みなどお話いただきます

日時:2019年4月9日(火)19:00～

参加費:無料

会場:アイプラザ豊橋 2F小ホール

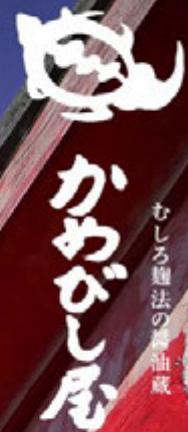
講師:株式会社かめびし

テーマ:260年変わらないもの

代表取締役 岡田佳織様

【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



かめびし醤油ができるまで

古い蔵に住む約230種類もの酵母菌が  
美味しさの秘密。

入場無料

こだわり

「七五三年の創業より、頑なにまで  
「むしろ麴」を守り続けて約二六〇年。



国産原料と安全性

大切なのは美味しさと安全性。  
製法だけでなく材料にもこだわります。

伝統製法「むしろ麴」

わらで編んだ敷物「むしろ」で麴を仕込む、  
日本で唯一の「むしろ麴」の蔵元です。



バイオ・あつみ エピスリー浜松

# 食材の伝統を知る勉強会

## 260年変わらないもの

### 4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、香川県のかめびし醤油さんにお越しいただき、  
伝統製法むしろ麴法を守り続ける思い、取り組みなどお話しいただきます

日 時:2019年4月10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:株式会社かめびし

代表取締役 岡田佳織様

テーマ:260年変わらないもの

参加ご希望の方は当店サービスカウンターにてお申し込みください

お問い合わせ:バイオ・あつみ エピスリー浜松 053-456-5550