

養殖えびとの違いだけでなく

天然えびの中にもさまざまな違いが！

美味しさの理由がわかる

生きた 職場

小さなエビ工場の
人を縛らない
働き方

MUTO HOKUTO
武藤北斗

フリースケジュール？

好きな日に出勤できる？

そんな働き方のトミミシ

 **ATSUMI** フードオアシスあつみ
FOOD OASIS

食材の伝統を知る勉強会

天然えびと生きる職場

6月11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、パプアニューギニア海産の武藤様にお越しいただき、
天然えびの魅力はもちろん、働き方・生き方についてもお話いただきます

日時:2019年6月11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:株式会社パプアニューギニア海産

テーマ:天然えびと生きる職場

工場長 武藤 北斗様

【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

養殖えびとの違いだけでなく

天然えびの中にもさまざまな違いが！

美味しさの理由がわかる

生きた 職場

小さなエビ工場の
人を縛らない
働き方

MUTO HOKUTO
武藤北斗

フリースケジュール？

好きな日に出勤できる？

そんな働き方のヒミツ



バイオ・あつみ エピスリー浜松

食材の伝統を知る勉強会

天然えびと生きる職場

6月12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、パプアニューギニア海産の武藤様にお越しいただき、
天然えびの魅力はもちろん、働き方・生き方についてもお話いただきます

日時:2019年6月12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:株式会社パプアニューギニア海産
工場長 武藤 北斗様

テーマ:天然えびと生きる職場

参加ご希望の方はサービスカウンターまで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