



フードオアシスあつみ



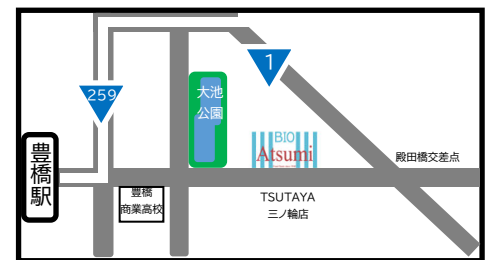
バイオ・あつみ エピスリー豊橋

食材の伝統を知る勉強会

無添加なたね油一筋、一二七年

8月6日(火)19:00~

バイオ・あつみ エピスリー豊橋



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、『安全が確認できないものは使わない』を信念にして、非遺伝子組み換え菜種を圧搾絞り・湯洗い洗浄法で菜種油を製造する米澤製油様にお越しいたします

いろいろな製法・種類がある菜種油。知っているようで知らないようなお話も含め、日本の農業問題についてもお話いたします

日 時: 2019年8月6日(火)19:00~

参加費: 無料

会 場: バイオ・あつみ エピスリー豊橋

講 師: 米澤製油株式会社

テーマ: 無添加なたね油一筋、一二七年

技術顧問 山崎 栄様

お問い合わせ: フードオアシスあつみ バイオ・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



バイオ・あつみ エピスリー浜松

食材の伝統を知る勉強会

無添加なたね油一筋、一二七年

8月7日(水)10:30~

バイオ・あつみ エピスリー浜松

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、『安全が確認できないものは使わない』を信念にして、非遺伝子組み換え菜種を圧搾絞り・湯洗い洗浄法で菜種油を製造する米澤製油様にお越しいたします

いろいろな製法・種類がある菜種油。知っているようで知らないようなお話も含め、日本の農業問題についてもお話いただきます

日 時:2019年8月7日(水)10:30~

参加費:無料

会 場:バイオ・あつみエピスリー浜松

講 師:米澤製油株式会社

テーマ:無添加なたね油一筋、一二七年

技術顧問 山崎 栄様

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まで