



フードオアシスあつみ



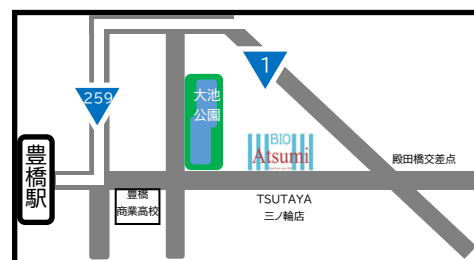
バイオ・あつみ エピスリー豊橋

# 食材の伝統を知る勉強会

## 世界一の胡椒を育てる

10月8日(火)19:00~21:00

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」

中世から「世界一おいしい」と言われながら、内戦により生産量が激減してしまったカンボジアの胡椒。現地で伝統的な農法を用い、再び「世界一」と呼ばれる胡椒を育てようとしているクラタペッパーの倉田浩伸様にお越しいたします。

日 時:2019年10月8日(火)19:00~21:00 参加費:無料

会 場:バイオ・あつみエピスリー豊橋

講 師:クラタペッパー

テーマ:世界一の胡椒を育てる

代表 倉田浩伸 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





ビオ・あつみ エピスリー浜松

# 食材の伝統を知る勉強会

## 世界一の胡椒を育てる

10月9日(水)10:30~12:30

ビオ・あつみ エピスリー浜松

全国から想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」

中世から「世界一おいしい」と言われながら、内戦により生産量が激減してしまったカンボジアの胡椒。現地で伝統的な農法を用い、再び「世界一」と呼ばれる胡椒を育てようとしているクラタペッパーの倉田浩伸様にお越しいたします。

日 時:2019年10月9日(水)10:30~12:30 参加費:無料

会 場:ビオ・あつみエピスリー浜松

講 師:クラタペッパー

テーマ:世界一の胡椒を育てる

代表 倉田浩伸 様

お問い合わせ:ビオ・あつみ エピスリー浜松  
053-456-5550

