



フードオアシスあつみ



ビオ・あつみ エピスリー豊橋

# 食材の伝統を知る勉強会

## 浜松の木桶熟成ソースのヒミツ

12月10日(火)19:00~

ビオ・あつみ エピスリー豊橋



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」

浜松では、おなじみのトリイソース。

なによりもその特徴は、地元の野菜をじっくり煮込み、木桶で熟成させている所。  
“かける”だけではもったいない！

まろやかなソースのヒミツを鳥居食品株式会社 鳥居様にお話しいただきます。

日時:2019年12月10日(火)19:00~

参加費:無料

会場:ビオ・あつみエピスリー豊橋

講師:鳥居食品株式会社

テーマ:浜松の木桶熟成ソースのヒミツ

代表取締役社長 鳥居 大資様

お問い合わせ:フードオアシスあつみ ビオ・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

## 再発見！ソースの魅力

12月11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、地元でおなじみのトリイソース鳥居社長にお話しいただきます。  
野菜をじっくり煮込み、木桶熟成した、“かける”だけではもったいないソース！  
味わいまるやかなソースの魅力を  
社長直伝のおすすめレシピで再発見しませんか？

日 時：2019年12月11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：鳥居食品株式会社

テーマ：再発見！ソースの魅力

代表取締役社長 鳥居 大資様

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