



フードオアシスあつみ



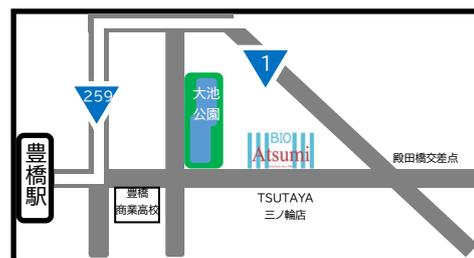
ビオ・あつみ エピスリー豊橋

# 食材の伝統を知る勉強会

## 三河だけじゃない！尾張の本みりん

2月4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」

今回は、創業1862年から海部郡蟹江町で一途にみりんを造ってきた甘強みりん。七代目の山田洋資様にお越しいただき、製法や背景についてお話しいたします。国産の原料にこだわり、昔ながらの製法を守って醸造させている甘強みりん。そのまま飲んでもおいしいみりんについて学んでみませんか？

日時:2020年2月4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:甘強酒造株式会社

テーマ:三河だけじゃない！尾張の本みりん

七代目 山田 洋資様

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

## 三河だけじゃない！尾張の本みりん

2月5日(水)10:30～

バイオ・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」

今回は、創業1862年から愛知県蟹江町で一途にみりんを造ってきた甘強みりん。

七代目の山田洋資様にお越しいただき、製法や背景についてお話しいたします。

国産の原料にこだわり、昔ながらの製法を守って醸造させている甘強みりん。

そのまま飲んでもおいしいみりんについて学んでみませんか？

日 時：2020年2月5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：甘強酒造株式会社

テーマ：三河だけじゃない！尾張の本みりん

七代目 山田 洋資様

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