

食材の伝統を知る勉強会

食はいのち

8月4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」

館ヶ森高原豚や昔たまごなどが人気で、あつみ社内にもファンの多い岩手県の館ヶ森アーク牧場さん。今回は代表の橋本様にお越しいただき、おいしさのヒミツはもちろん、これまでの取り組みや環境への向き合い方、これからの使命などまでお話しいただきます。直接お話をお伺いできる貴重な機会をお見逃しなく！

日時:2020年8月4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:館ヶ森アーク牧場

テーマ:食はいのち

代表 橋本 晋栄様



お問い合わせ:バイオ・あつみ エピスリー豊橋0532-69-5554まで

当勉強会の感染症対策につきまして

講師とお客様の間にビニールの仕切りを設置し、会場は換気を行います。
密集しないよう、座席数をこれまでの半数程度にし、間隔を空けます。

ご参加のお客様にご協力いただきたいこと

事前の参加申し込み、当日の検温・マスク着用でのご参加、入場時の手指消毒

食材の伝統を知る勉強会

食はいのち

8月5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」

館ヶ森高原豚や昔たまごなどが人気で、あつみ社内にもファンの多い岩手県の館ヶ森アーク牧場さん。今回は代表の橋本様にお越しいただき、おいしさのヒミツはもちろん、これまでの取り組みや環境への向き合い方、これからの使命などまでお話しいただきます。直接お話をお伺いできる貴重な機会をお見逃しなく！

日時:2020年8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:館ヶ森アーク牧場

テーマ:食はいのち

代表 橋本 晋栄様



お問い合わせ:バイオ・あつみ エピスリー浜松053-456-5550まで

当勉強会の感染症対策につきまして

講師とお客様の間にビニールの仕切りを設置し、会場は換気を行います。
密集しないよう、座席数をこれまでの半数程度にし、間隔を空けます。

ご参加のお客様にご協力いただきたいこと

事前の参加申し込み、当日の検温・マスク着用でのご参加、入場時の手指消毒