

ATSUMI フードオアシスあつみ
FOOD OASIS

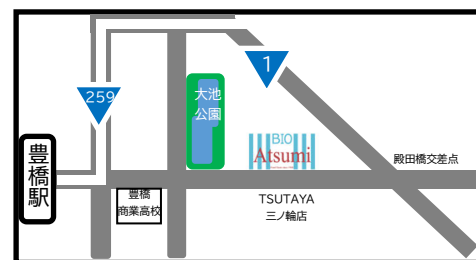
BIO
Atsumi

バイオ・あつみ エピスリー豊橋

食材の伝統を知る勉強会

お料理は「おだし」が決め手
京都・うね乃

10月20日(火)19:00～
バイオ・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」

“ほんものの「おだし」をみなさまにお届けすること”を目指す京都のうね乃さん。
素材の味を一層ひきたてる「おだし」は、料理を美味しくするために欠かせません！
なくてはならない「おだし」の優しい力を伝えに、京都のお台所がやってくる！
すぐに使える「おだし」のレシピを、料理教室のスタイルでご紹介します。

日 時:2020年10月20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:うね乃株式会社

テーマ:お料理は「おだし」が決め手

采野 元英様 佳子様



京都無添加おだし

うね乃

お問い合わせ:バイオ・あつみ エピスリー豊橋0532-69-5554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

お料理は「おだし」が決め手
京都・うね乃

10月21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」

“ほんものの「おだし」をみなさまにお届けすること”を目指す京都のうね乃さん。
素材の味を一層ひきたてる「おだし」は、料理を美味しくするために欠かせません！
なくてはならない「おだし」の優しい力を伝えに、京都のお台所がやってくる！
すぐに使える「おだし」のレシピを、料理教室のスタイルでご紹介します。

日 時:2020年10月21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:うね乃株式会社

テーマ:お料理は「おだし」が決め手

采野 元英様 佳子様



京都無添加おだし

うね乃

お問い合わせ:バイオ・あつみ エピスリー浜松053-456-5550まで