



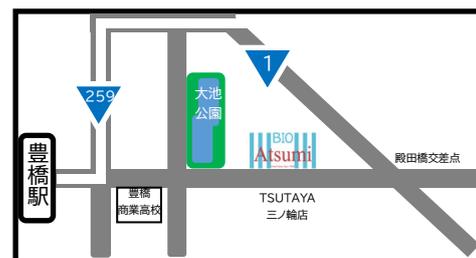
ATSUMI フードオアシスあつみ
FOOD OASIS

BIO Atsumi ビオ・あつみ エピスリー豊橋

食材の伝統を知る勉強会 世のため人のためのごま油

12月9日(水)19:00~

ビオ・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」

先々代が「世のため人のために」の思いではじめた、一番搾りのごま油づくり。
受け継いだ思いと製法で、ごまかしの製品をつくり続けている京都の山田製油。
今回は「へんこ」を貫くごま職人こと、山田製油三代目の山田社長にお越しいただき、
油づくりだけでなく、ごまそのものについても職人目線でお話しいたします。

日 時:2020年12月9日(水)19:00~

参加費:無料

会 場:ビオ・あつみエピスリー豊橋

講 師:株式会社山田製油

テーマ:世のため人のためのごま油

代表取締役 山田 康一様

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 世のため人のためのごま油

12月10日(木)10:30~12:30

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」

先々代が「世のため人のために」の思いではじめた、一番搾りのごま油づくり。
受け継いだ思いと製法で、ごまかしの製品をつくり続けている京都の山田製油。
今回は「へんこ」を貫くごま職人こと、山田製油三代目の山田社長にお越しいただき、
油づくりだけでなく、ごまそのものについても職人目線でお話しいたします。

日 時:2020年12月10日(木)10:30~

参加費:無料

会 場:バイオ・あつみエピスリー浜松

講 師:株式会社山田製油

テーマ:世のため人のためのごま油

代表取締役 山田 康一様

お問い合わせ:バイオ・あつみ エピスリー浜松

053-456-5550