

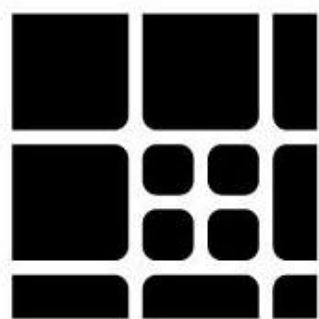
BIO Atsumi

お客様向け 店内イベントのお知らせ

『食の伝統と食材を知る勉強会』

日時 **10/10 [火] 17:30-19:00** 開場 17:15
(隔月偶数月開催)

テーマ **お酢 「黒酢の製造について」**



栢志田

KAKUIDA

福山黒酢株式会社



講師

おいしく飲める黒酢の代名詞となった黒酢「栢志田」でおなじみ

鹿児島県
より

福山黒酢

株式
会社

副社長

津曲佑耶

さん

栢志田（かくいだ）とは、清冽な水が湧き出る福山の土地に、江戸時代の上級武士が開いたとされる「隠し田んぼ」から転じた「角志田」と呼ばれる地名が残っており、それが「栢志田（かくいだ）」の名前の由来となりました。老練な匠、杜氏赤池力の造る玄米黒酢は、伝統製法によってしっかりと熟成・発酵が行われた高貴な味わいのある逸品。

会場

ビオ・あつみ エpisリー 豊橋店 2Fキッチンスタジオ

参加方法

事前申込不要 直接会場にお越しください（無料）

このイベントに関するお問い合わせはビオ・あつみエピスリー豊橋店 サービスカウンターまで

主催/ビオ・あつみ エピスリー豊橋店 コーディネーター/「食の学校」塩川恭子氏

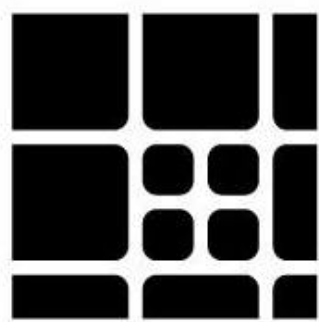
BIO Atsumi

お客様向け 店内イベントのお知らせ

『食の伝統と食材を知る勉強会』

日時 **10/11 [水] 10:30-12:00** 開場 10:15
(隔月偶数月開催)

テーマ **お酢 「黒酢の製造について」**



栢志田

KAKUIDA

福山黒酢株式会社



講師

おいしく飲める黒酢の代名詞となった黒酢「栢志田」でおなじみ

鹿児島県
より

福山黒酢

株式
会社

副社長

津曲佑耶

さん

栢志田（かくいだ）とは、清冽な水が湧き出る福山の土地に、江戸時代の上級武士が開いたとされる「隠し田んぼ」から転じた「角志田」と呼ばれる地名が残っており、それが「栢志田（かくいだ）」の名前の由来となりました。老練な匠、杜氏赤池力の造る玄米黒酢は、伝統製法によってしっかりと熟成・発酵が行われた高貴な味わいのある逸品。

会場

ビオ・あつみ エpisリー 浜松店 2F イベントスペース

参加方法

事前予約制 サービスカウンターにてお申込ください(無料)

このイベントに関するお問い合わせはビオ・あつみエピスリー 浜松店 サービスカウンターまで

主催/ ビオ・あつみ エピスリー 浜松店 コーディネーター/ 「食の学校」 塩川恭子氏