



Vinaiota

『食の伝統と食材を知る勉強会』

日時

12/12 [火] 17:30-19:00

開場 17:15
(隔月偶数月開催)

テーマ

「食べることは生きること」

講師

世界を代表する自然派ワインの造り手を日本に紹介してきた燃えるインポーター

ヴィナイオータ 太田久人さん

ワインを中心に、生ハム、パスタ、穀類、オリーブオイル、バルサミコ酢やジャム等の保存食も扱っているのですが、それら物質的なモノだけにとどまらず、それらが生み出された背景にある、造り手の想い、哲学、理念さえもしっかり輸入したいと本気で考えているインポーターです。年の個性、土地の個性、品種の個性、そしてヒトの個性…ヴィナイオータは、そういった造り手の良心、覚悟、情熱などが詰まったプロダクトがもたらす感動を皆さんと共有すべく、熱苦しくご紹介することをモットーとしています。

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pisリー 豊橋 サービスカウンターまで

主催/ビオ・あつみ エpisリー 豊橋 コーディネーター/「食の学校」 塩川恭子氏

BIO Atsumi



Vinaiota

『食の伝統と食材を知る勉強会』

日時

12/13 [水] 10:30-12:00

開場 17:15
(隔月偶数月開催)

テーマ

「**食べることは生きること**」

講師

世界を代表する自然派ワインの造り手を日本に紹介してきた燃えるインポーター

ヴィナイオータ 太田久人さん

ワインを中心に、生ハム、パスタ、穀類、オリーブオイル、バルサミコ酢やジャム等の保存食も扱っているのですが、それら物質的なモノだけにとどまらず、それらが生み出された背景にある、造り手の想い、哲学、理念さえもしっかり輸入したいと本気で考えているインポーターです。年の個性、土地の個性、品種の個性、そしてヒトの個性…ヴィナイオータは、そういった造り手の良心、覚悟、情熱などが詰まったプロダクトがもたらす感動を皆さんと共有すべく、熱苦しくご紹介することをモットーとしています。

会場

バイオ・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バイオ・あつみエpisリー 浜松店 サービスカウンターまで

主催/バイオ・あつみ エpisリー 浜松 コーディネーター/「食の学校」 塩川恭子氏