

BIO Atsumi



食の伝統と食材を知る勉強会

あつみ主催 # お客様向け講座 # 隔月開催

『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが全国を訪ね・出会った生産者さんを招いてのトークイベント。今回は島根県雲南市より『吉田ふるさと村』の堀江さんにおこしいたいただきます。超ニッチ！たまごかけご飯専用醤油『おたまはん』の開発、『日本たまごかけごはんシンポジウム』の開催に込められた思いなどをお話しいたいただきます。

日時 **2月13日(火) 17:30-19:00**

*開場17:15

テーマ **TKG たまごかけごはん**

ゲスト 島根県雲南市
吉田ふるさと村 **堀江 祐輔さん**



会場 **ビオ・あつみ エピスリー豊橋店 2Fキッチンスタジオ**

参加方法 **ご予約不要**

直接会場にお越しください（無料）

お客様・生産者さん・同業者さん どなたでもご参加いただけます

【主催・お問合せ先】 **ビオ・あつみ エピスリー豊橋**

BIO Atsumi



 株式会社 吉田ふるさと村

食の伝統と食材を知る勉強会

あつみ主催 # お客様向け講座 # 隔月開催

『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが全国を訪ね・出会った生産者さんを招いてのトークイベント。今回は島根県雲南市より『吉田ふるさと村』の堀江さんにおこしいたいただきます。超ニッチ！たまごかけご飯専用醤油『おたまはん』の開発、『日本たまごかけごはんシンポジウム』の開催に込められた思いなどをお話しいたいただきます。

日時 **2月14日(水) 10:30-12:00**

*開場10:15

テーマ **TKG たまごかけごはん**

ゲスト 島根県雲南市
吉田ふるさと村 **堀江 祐輔さん**



会場 **ビオ・あつみ エpisリー浜松 2Fイベントスペース**

参加方法 **事前予約制・無料** サービスカウンターにてお申込

【主催・お問合せ先】 ビオ・あつみ エpisリー豊橋