



わたしたちの身近な食材はどのようにつくられている？選び方・楽しみ方もだいたい分かる

知って得する！食の勉強会

ビオ・あつみの人気商品『自然の味』シリーズをてがける「こだわりの味協同組合」理事長の富永さんを講師に、食材の選び方から・メーカーから語られることの少ない製造のウラ側までユーモア(?)たっぷりにお話いただきます。

日時

9月12日[火]18:30-20:00

*開場18:15

テーマ

粉もの 米・大麦・小麦・ライ麦など穀物のお話

講師

あつみのお客さま・スタッフ向けの食の勉強会をおこなうこと20年以上！
好きなものは大豆。嫌いなものは嘘。

こだわりの味協同組合 理事長 富永昌良さん



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

お客さま・生産者さん・同業者さん だれでもご参加いただけます

ご予約不要 直接会場にお越しください (無料)

※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



わたしたちの身近な食材はどのようにつくられている？選び方・楽しみ方もだいたい分かる

知って得する！食の勉強会

ビオ・あつみの人気商品『自然の味』シリーズをてがける「こだわりの味協同組合」理事長の富永さんを講師に、食材の選び方から・メーカーから語られることの少ない製造のウラ側までユーモア(?)たっぷりにお話いただきます。

日時

9月12日[火]13:30-15:00

*開場13:15

テーマ

油 そもそも油とは？/油の種類/油の酸化/油の製造工程

講師

あつみのお客さま・スタッフ向けの食の勉強会をおこなうこと20年以上！
好きなものは大豆。嫌いなものは嘘。

こだわりの味協同組合 理事長 **富永昌良さん**



会場

セントファール田原 2F 会議室

参加方法

お客さま・生産者さん・同業者さん だれでもご参加いただけます

ご予約不要 直接会場にお越しください (無料)

※イベントに関するお問い合わせはフードオアシスあつみ田原店 サービスカウンターまで