

名		称	00000
原	材料	名	●●(○○産)、●●、●、●、●、 ●●、●●、●●、●●、●、● ●、(一部に●●・●●を含む)
内	容	量	000g
賞	味期	限	枠外●●●に記載
保	存方	法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販	売	者	株式会社 ●●●● ●●県●●市●●000番地 TEL 0000-00-0000

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 冨永さんを講師に、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

11月7日[火]17:30-19:00

*開場17:15

テーマ

食品表示の見方

講師

こだわりの味協同組合 理事長 冨永昌良さん

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 どなた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)

主催: ビオ・あつみ エピスリー豊橋 ※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 冨永さんを講師に、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

11月7日[火]13:30-15:00

*開場13:15

テーマ

麺 種類・製法・安全性・歴史的背景など

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 冨永昌良さん 🥦



会場

セントファーレ田原 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

