

BIO Atsumi



知って得する！ 食の勉強会

あつみ主催 # お客様向け講座 # 隔月開催

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 **1月9日(火) 17:30-19:00**

*開場17:15

テーマ **醤油・味噌・味醂**

講師

あつみのお客さま・スタッフ向け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

ご予約不要

直接会場にお越しください(無料)

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

【主催・お問合せ先】 ビオ・あつみ エピスリー豊橋

名 称	●●●●●
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

知って得する！食の勉強会

あつみ主催 #お客さま向け講座 # 隔月開催

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 1月9日(火) 13:30-15:00
*開場13:15

テーマ 食品表示の見方

講師 あつみのお客さま・スタッフ向け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 セントファーレ田原 2F 会議室

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

お問合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

【主催】株式会社渥美フーズ