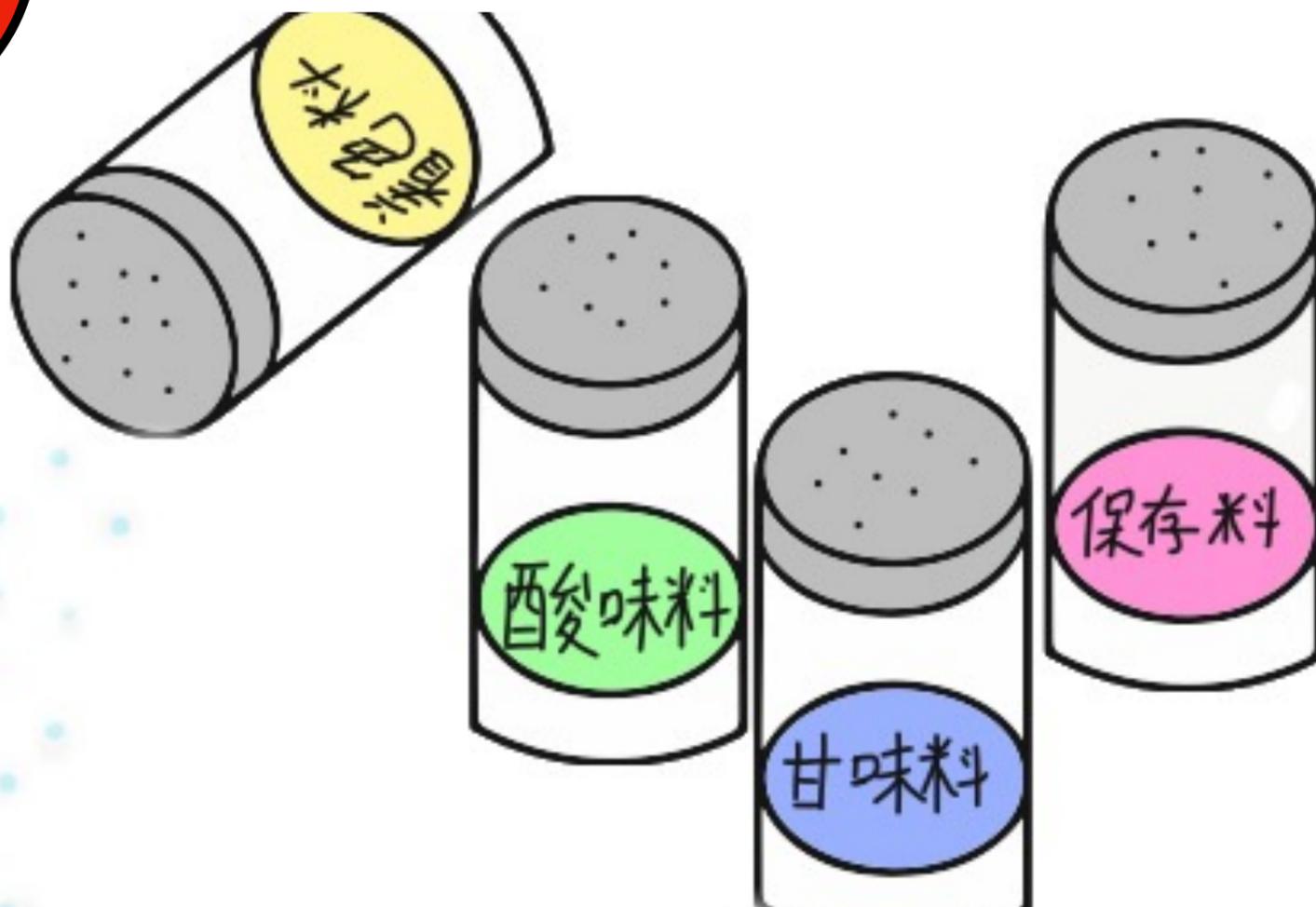


お客さま
リクエスト
テーマ

BIO
Atsumi



知って得する！ 食の勉強会

あつみ主催 # お客さま向け講座 # 隔月奇数月開催

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

3月12日(火) 17:30-19:00

*開場17:15

テーマ

食品添加物とは？

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



乳製品

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 3月12日(火) 13:30-15:00

*開場13:15

テーマ 乳製品

講師

あつみのお客様・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

セントファール田原 2F 会議室

参加方法

ご予約不要

直接会場にお越しくください(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

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

【主催】 (株) 渥美フーズ