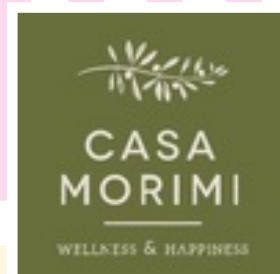


あつみフーズ主催イベント
お客さま向け講座

BIO
Atsumi



食の伝統と食材を知る勉強会

『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・作り手のみなさんをお招きしてのトークイベント。今回はオリーブオイルやトマトソース・パスタなど、「人の手の力」「受け継がれた智慧と伝統」を感じるイタリア食材の輸入販売を行う『Casa Morimi』の小林もりみさんにおこしいたいただきます。イタリア在住の小林さんならではの食材に対するまなざしや、クリスマスにぴったりのイタリア食材の魅力をお話しいただきます。お買い物途中にお気軽にご参加ください

試食①



100年以上も受け継がれてきた天然酵母でつくる至高すぎる『パネットーネ』

試食②



一生を通してオリーブを愛おしむ人々が作るオリーブオイル「カペッツァーナ」

日時

12/3 [火] 17:30-19:00

講師

カーサ・モリミ 代表 小林もりみさん



テーマ

＼今年のクリスマスは／
イタリアの本物食材でBuon Natale!

会場

ビオ・あつみ エpisリー豊橋 2Fキッチンスタジオ

参加方法

直接会場にお越しください *ご予約不要・無料

お問合せ ビオ・あつみ エpisリー豊橋 ☎0532-69-5544