

# BIO Atsumi



# あつみフーズ主催イベント # お客さま向け講座

## 食の伝統と食材を知る勉強会

おいしくて安全な食べ物を食卓に届けるため、生産者、流通、消費者の架け橋を目指す『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが、全国で出会った生産者をお招きしてのトークイベント。

今回は、日本初の有機ソース・ケチャップを手がけた『高橋ソース株式会社』代表取締役社長高橋亮人さんをお迎えします。高橋ソースさんのあゆみや、高橋社長ならではの日本の食卓や農業へのまなざしなど、日本の食卓を支える調味料の魅力と、未来の食文化についてお話しいただきます。お買い物途中に、ぜひお気軽にご参加ください

日時

開場17:15  
**4/8[火] 17:30-19:00**

講師

**タカハシソース** 代表取締役社長 **高橋亮人さん**



テーマ

「ソース」をとおして考えるぼくたちの食卓とは？  
日本初のオーガニックソースのあゆみとこれから

会場

**ビオ・あつみ エピスリー豊橋** 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 エピスリー豊橋 ☎0532-69-5544

# BIO Atsumi



# あつみフーズ主催イベント # お客さま向け講座

## 食の伝統と食材を知る勉強会

おいしくて安全な食べ物を食卓に届けるため、生産者、流通、消費者の架け橋を目指す『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが、全国で出会った生産者をお招きしてのトークイベント。

今回は、日本初の有機ソース・ケチャップを手がけた『高橋ソース株式会社』代表取締役社長高橋亮人さんをお迎えします。高橋ソースさんのあゆみや、高橋社長ならではの日本の食卓や農業へのまなざしなど、日本の食卓を支える調味料の魅力と、未来の食文化についてお話しいただきます。お買い物途中に、ぜひお気軽にご参加ください

日時

開場10:15  
**4/9 [水] 10:30-12:00**

講師

**タカハシソース** 代表取締役社長 **高橋亮人さん**

テーマ

「ソース」をとおして考えるぼくたちの食卓とは？  
日本初のオーガニックソースのあゆみとこれから

会場

**ビオ・あつみ エピスリー浜松** 2Fイベントスペース

参加方法

**事前予約制・無料** \*サービスカウンターにてお申込ください



お問合せ ビオ・あつみ エピスリー浜松 ☎053-456-5550