

# あつみ主催イベント

# 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。今回は神奈川県大和市より株式会社ニッコー・山崎雅文さんにおこしいたぎます。1984年の創業以来、国産原料・無添加にこだわる冷凍惣菜を300種類以上手がけ、近年では自社農場での原材料の栽培も行われています。ニッコーさんはどのような想いのもと「家庭の味」以上と言われる、冷凍惣菜をつくっているのかお話しいただきます。



### 株式会社ニッコー 〈神奈川県大和市〉

1984年冷凍食品メーカーとして創業以来、一貫して産地直送素材をベースに「新鮮」「安全」「本物の味」を追求しています。モットーは「自分の子どもに安心して食べさせることのできる食品をつくる」こと。今後もその姿勢を持ち続けてまいります。

日時

**10/14** [月] **17:30-19:00** \*開場17:15

テーマ

安心・安全・美味しい！  
冷凍惣菜で「お母さんのお手伝い」

講師

株式会社ニッコー 代表取締役 **山崎 雅文さん**



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

# あつみ主催イベント

# 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。今回は神奈川県大和市より株式会社ニッコー・山崎雅文さんにおこしいたぎます。1984年の創業以来、国産原料・無添加にこだわる冷凍惣菜を300種類以上手がけ、近年では自社農場での原材料の栽培も行われています。ニッコーさんはどのような想いのもと「家庭の味」以上と言われる、冷凍惣菜をつくっているのかお話しいただきます。



株式会社ニッコー 〈神奈川県大和市〉



1984年冷凍食品メーカーとして創業以来、一貫して産地直送素材をベースに「新鮮」「安全」「本物の味」を追求しています。モットーは「自分の子どもに安心して食べさせることのできる食品をつくる」こと。今後もその姿勢を持ち続けてまいります。

日時

**10/15** [火] **10:30-12:00** \*開場10:15

テーマ

安心・安全・美味しい！  
冷凍惣菜で「お母さんのお手伝い」

講師

株式会社ニッコー 代表取締役 **山崎 雅文さん**



会場

ビオ・あつみ エpis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pisリー浜松 053-456-5550