

BIO
Atsumi

愈



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、消費者の架橋を目指す『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが全国を訪ね、出会った生産者さんをお招きして行うトークイベント。今回は、1913年創業の東京・日本橋にある佃煮専門店『遠忠食品』の4代目、小林大地さんをお迎えします。『遠忠食品』さんは、国産素材と無添加にこだわり、伝統の味を守り続けています。製造にとどまらず、東京湾の再生をはじめ多岐にわたる活動を行う『遠忠食品』がめざす「味」と「風景」とは？ 帰ってすぐにお米が食べたくなるようなトークイベントです。お買い物途中に、お気軽にご参加ください。

日時

2/4 [火] 17:30-19:00

開場17:15

講師

遠忠食品 4代目 宮島大地さん



テーマ

合言葉は「江戸前復活」
創業112年の佃煮屋さんがめざす味と風景とは？

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

愈



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、消費者の架橋を目指す『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが全国を訪ね、出会った生産者さんをお招きして行うトークイベント。今回は、1913年創業の東京・日本橋にある佃煮専門店『遠忠食品』の4代目、小林大地さんをお迎えします。『遠忠食品』さんは、国産素材と無添加にこだわり、伝統の味を守り続けています。製造にとどまらず、東京湾の再生をはじめ多岐にわたる活動を行う『遠忠食品』がめざす「味」と「風景」とは？ 帰ってすぐにお米が食べたくなるようなトークイベントです。お買い物途中に、お気軽にご参加ください。

日時

2/5 [水] 10:30-12:00

開場10:15

講師

遠忠食品 4代目 宮島大地さん



テーマ

合言葉は「江戸前復活」
創業112年の佃煮屋さんがめざす味と風景とは？

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

お問い合わせ ビオ・あつみ エピスリー浜松 ☎053-456-5550