

参加して知ってみよう！

生産者に会える！
生産者交流会

今年度、第4回生産者交流会のご案内です！

原料生産地が海外のものはどんな製法で作ってるの？

現地の生産者はどんな人？輸入の際の検査方法は？

市販のチューブ入り香辛料とどこが違う？

国内の生産者と違い、直接会いに行くことはなかなかできないですね。

食卓で主役にはならないけれど脇役としてキラリと活躍してくれる

ナッツやドライフルーツ、スパイスのお話を聞きます。



お話を聞けば食べて
みたくなるよ〜

《プレス・オルターナティブ》

(第三世界ショップ)

- ・ドライフルーツ・ドライマンゴー等
- ・ナッツ、メープルシロップ、烏龍茶等



《和高スパイス》

- ・胡椒、豆板醤、カレー粉、マスタード等
- ・チューブ入りわさび、からし・冷凍わさび等

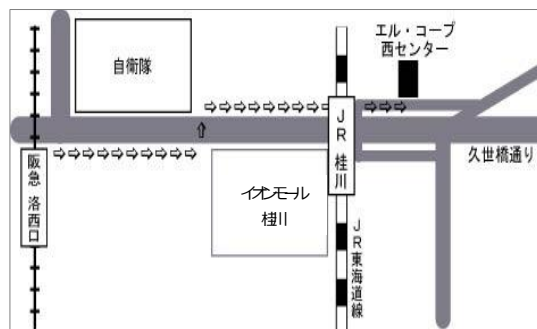


日 時 11月28日(月)

10:30~13:00

場 所 西センター3階

参加費 無料(試食あります)



お問合せ：西センター奥田 075-934-7371

〆切 11月18日(金)

... ..

第4回(プレス・オルターナティブ・和高スパイス)生産者交流会申込書

組

消費委員会

お名前

組合員コード

連絡先

エッコロ加入者は託児無料です

託児 お子様のお名前

男 ・ 女 年齢

一緒にくるお友達のお名前