

《特別セミナーのご案内》

素性のわかる豆腐づくり
～地域農産品を使ったものづくり～

主催／新潟西倫理法人会

今回は、埼玉県で以前より近郊農家の大豆を積極的に利用し、農家と豆腐屋と消費者が一体となった豆腐づくりを目指している「とうふ工房わたなべ」の渡邊社長をお迎えしまして、特別セミナーを開催いたします。

会員以外の皆様もどうぞ積極的にご参加ください。

■ 日 時 : 平成24年10月25日(木)

講演会／18：30～19：30（定員 90 名） 懇親会／19：30～21：00（定員 70 名）

※定員になり次第、締め切らせていただきます。

■ 会 場 : 新潟東映ホテル 新潟市中央区弁天2丁目1-6 TEL 025-244-7101

■ 会 費 : 講演会／無料 懇親会／2,000 円

■ 講 師：埼玉県倫理法人会 中部地区副地区長



(有)とうふ工房わたなべ 代表取締役 渡邊 一美 氏

(有)とうふ工房わたなべ・・・平成16年 埼玉県知事賞（埼玉農林業賞 地産地消の部）受賞

平成 17 年 農林水産大臣賞（優良食料品店全国コンクール）受賞

平成 21 年 農商工連携事業の認定を受ける

平成 24 年 埼玉県倫理法人会主催 朝礼コンクール出場 喜働賞受賞

渡邊一美 平成 18 年度 毎日新聞農業記録賞優秀賞受賞

平成 19, 20 年度 NHK ラジオ深夜便日本列島くらしの便り リポーター

お問い合わせ・お申し込み

事務局 TEL : 025-240-4950 FAX : 025-240-4951

※お申し込み欄ご記入の上、**10月18日（木）迄**にお申し込みください、

◆◆◆◆◆ ◆◆◆◆◆ 《参加申し込み》 ◆◆◆◆◆

10月25日(木) 渡邊 一美 講演会

FAX 025-240-4951

懇親会
(2,000 円)

会社名

ご氏名

7

住所

TEL

※講演会終了後、懇親会を行います。懇親会ご希望の方は、□欄に✓印をお付けください。