



# 食の語り部 講座

平成30年10月21日(日)

事前の**申し込み**が必要です。  
講座は**無料**です。  
各講座先着 **20**名さま

- A 10:00~10:50 **無農薬柿茶の魅力** 柿茶本舗(有)生化学研究所 井上信忠氏
- B 11:00~11:50 **ほうじ茶一筋「加賀棒茶」のこだわり** (株)丸八製茶場 丸谷誠慶氏
- C 12:00~12:50 **動物愛護と鶏** (株)セイアグリーシステム 伊勢豊彦氏
- D 13:00~13:50 **良いハムって何だろう** (株)大近 ハム工房たくみ亭 森 勝義氏
- E 14:00~14:50 **アンチエイジング(若さを保つ)12の条件** (株)大村屋 田中洋治氏

※当日に講座又は講師が変更になる場合はご了承ください。

お問合せ 申し込み 食の語り部プロジェクト事務局

電話 0743-52-2218 (里仲)

FAX 0743-53-4017

E-mail info@yoi-shokuhin.com

※FAX・メール時にはお名前、電話番号と

ご希望の講座名(記号でも可)を明記願います



We authorize you to use Q mark

## 4条件 良い食品づくりの会 と 4原則

### 良い食品の4条件

- ① **なにより安全** 添加物や食品衛生の点で安心。
- ② **おいしい** 形状・色沢・香味・食感のすべてが「本物」。
- ③ **適正な価格** 品質にてらして安い値段。
- ④ **ごまかしが無い** 不当・誇張表示、過剰包装がない。

### 良い食品を作るための4原則

- ① **良い原料** 確かな素性と、安全で良質。
- ② **清潔な工場** 機械・設備の行き届いた手入れと清掃。
- ③ **優秀な技術** 品質を正しく見分ける眼と、素材の特性を引き出す腕。
- ④ **経営者の良心** 儲けよりも品質を重んじる「職人の心」を持ち、地球環境に配慮する。

(株)中嶋屋本店  
(有)高野屋  
長工醤油味噌協同組合  
(有)法本胡麻豆腐店

長崎  
沖繩  
花ぐすく

一柳こんにやく店

香川

柿茶本舗(有)生化学研究所  
(有)久保食品  
(有)森本商店

愛媛

高知

土佐のあまみ屋

(株)丸八製茶場  
(株)加賀麩司 宮田

石川

富山

(株)セイアグリーシステム  
フェルヴェール

(株)杉田味噌醸造所

新潟

(有)佐藤養悦本舗

秋田

青森

宮城

仙台味噌醤油(株)  
(株)一ノ蔵

北海道

(株)翁屋  
(株)赤い林檎

信州味噌(株)

(株)桜井甘精堂

(有)濱農場

橘倉酒造(株)

(株)ナガノトマト

(有)村田商店

(有)酢屋亀本店

### 奈良からの出店

[K]coffee : コーヒー

英次郎 : ケーキ

小谷商店 : 豆

(株)松音商会 : こんにやく

中谷酒造(株) : 純米酒

橘プロジェクト : 和菓子

山口農園 : 野菜

(有)有機栽培

菊屋 : 和菓子

奈良醸造(株) : ビール

(株)玉屋匠屋事業部

(株)大近製造グループ

こんぶ土居

(株)清水一芳園

(有)三幸農園

(有)西出水産

(有)藤野醤油醸造元

京都

滋賀

愛知

三重味淋(株)

かたぎ古香園

大阪

和歌山

九重味淋(株)

(株)秋山養蜂

山梨

静岡

東京

千葉

(株)田権

(株)岡永

(有)タイコウ

(株)精華堂あられ総本舗

中央葡萄酒(株)

公益財団法人キープ協会

清泉寮

今井製油(株)