

食の安全を学ぶセミナー



教えて！食品添加物の「ひみつ」

安全な食べ物は健康なカラダづくりの基本です。

でも、食品添加物を使っていない

食材を探すのはとても難しい。

どうして添加物が必要なの？

毎日食べても大丈夫？安全な食って何？

そんな疑問に、添加物博士の異名を持つ

富永昌良氏がズバリお答えします。

“食品の裏側”“もどき食品の実態”など、

難しいことを分かりやすく、

しかも、お話しはすご〜く面白い！

聞いて納得！賢い消費者になりましょう。



【と き】10月8日(水) 13:30~15:30 (13:00開場・受付)

【ところ】生涯学習センター 視聴覚室 名古屋市中区橋1-7-11

地下鉄「上前津」6番出口より南へ徒歩4分

【参加費】一人500円 小学生以下は無料 当日受付でお支払いください

【講 師】添加物博士とも呼ばれる 富永昌良氏 こだわりの味協同組合 理事長

【定 員】50名 (先着順) 定員になり次第締切

おみやげ付き

◆申込方法

下記①②いずれかの方法でお申し込み下さい。

①サンエース店頭で直接スタッフに

②インターネット<こくちーズ>から

<http://kokucheese.com/event/index/212728/>



PROFILE 富永昌良(とみながまさよし)

安心安全な食を求めて愚直なまでにこだわりの味を追求している、こだわりの味協同組合 理事長。全国各地で食の勉強会や食品添加物セミナー等の講師を務め、別名・安全な食の伝道師、添加物博士とも呼ばれている。

※ご注意

・お申込みなく来られますと、入れない場合が場合がありますので、ご注意下さい。

・できるだけ公共交通機関をご利用下さい。駐車場は限りがあります。満車の場合はコインパークをご利用下さい。

・お子様のお世話は各自でお願いします。託児はありませんので、お子様の様子次第では、会場外での気分転換をお願いします。



主催：市民活動 無添加な生活プロジェクト

URL : <https://www.facebook.com/mutenkaseikatu>

協賛：生鮮ひろば サンエース

記念橋店、原駅前店、新郊通店、伏見店、春岡店、亀島店

