

国産原料にこだわり、無添加にこだわり、味にこだわり、不安のない食品をご提供したい

# 「こだわりの味・食品添加物」セミナー

「それらの食品を自分の子供に食べさせられるのか？」

「本当に食べても安心・安全なのか？」



講師：愛農流通センター  
代表取締役 江端 貴



『自然の味』シリーズは、食品として“当たり前のこと”にこだわっています。『自然の味』は安心安全のマークです。

### 国産原料100%

産地品種の詳細がわかるように努めています。原料の数量や安全性についても供給先から報告を義務付けています。

### 自然のおいしさそのまま

原料の鮮度や中身に留意し、さらに昔ながらの製造方法で自然のおいしさをそのまま生かしています。

### 食品添加物は原則カット

製造工程はもちろん、原料由来の添加物までチェック。止むを得ない添加物もより安全なものに交換しています。

土曜/おとな向け

2月22日土  
13:30~15:00

大人:12人

参加費:1,100円(税込)

## 「大人のための食品添加物セミナー」



～調味料を考える～

身近なマヨネーズ、ケチャップなどほとんど安全・無添加にこだわって作った誕生秘話を基に食品添加物について一緒に考えましょう。

※大手メーカーの調味料との食べくらべもあり

日曜/親子向け

2月23日日  
10:30~12:00

親子:12組

参加費:1,100円(税込)

## 「親子のための食品添加物セミナー」



～おやつを考える～

子どもの大好きなお菓子やジュース、何でできているのかな？表示を見て、実際に食べくらべをして違いを感じよう。

※無果汁のジュースを作る実験もするよ

### 【お申込み方法】

- ・公式LINEからのお申し込み（※LINE公式アカウントに登録して簡単にお申し込み）
- ・メールでの申し込み【culture@katayama-eight.com】（※3日以内に返信いたします）  
万が一返信がない場合はお手数をおかけしますがご連絡ください
- ・お電話でのお申込みはできませんのでご了承ください  
※キャンセルポリシー／前日当日50%、連絡なし100%※

①希望の講座（2/22大人向け・2/23親子向け）②お名前③簡単な住所（新潟市中央区など）

④日中連絡できる電話番号⑤2/23親子向けにお申込みの場合お子様の年齢

公式LINEからお申し込み



CULTURE STUDIO  
Nature KATAYAMA

お問合せ先：新潟市東区卸新町3-16-31 ナチュレ片山2階 KATAYAMA EIGHT 内(駐車場 80台無料)  
025-270-0088(カタヤマエイト)