

SHINANOYA presents Learning & Discovery

食の探求セミナー

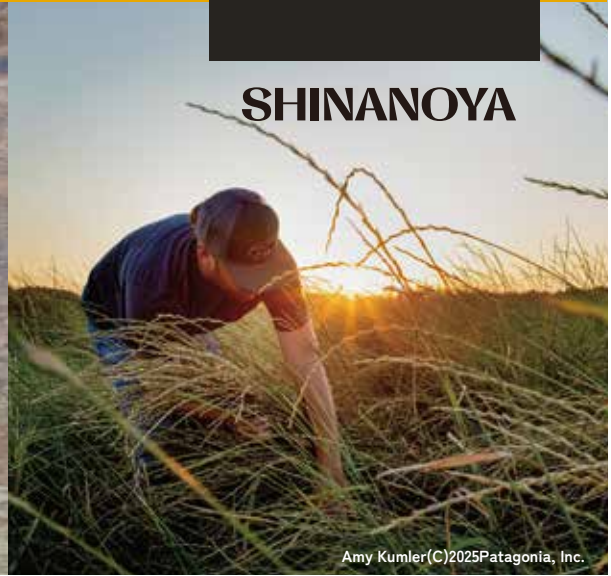
知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。



SHINANOYA



Amy Kumler(C)2025Patagonia, Inc.



Amy Kumler(C)2025Patagonia, Inc.

なぜパタゴニアが食品を扱うのか？

信濃屋がなぜアウトドア企業と・・・？

2025年2月22日(土)

12:00～14:00(11:30～受付開始)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内レストラン「W」にて

参加費：¥5,000(税込) セミナー&ランチコース(ドリンク付き)

◎セミナー『なぜパタゴニアが食品を扱うのか？』

- ・アウトドア企業 パタゴニアとは
- ・創業者のイヴォン・シュイナードの想い
- ・パタゴニア プロビジョンズとは？
- ・リジェネラティブ・オーガニックとは？
- ・信濃屋との取り組み
- ・今後の食と環境と食と作り手

◎スペシャルランチ

【環境と日本の伝統を大切にしたい体に優しいランチコース】

特別な
限定販売

- ・環境や日本の伝統を考えた限定セット
- ・パタゴニア プロビジョンズ オリジナル自然酒2本セット(おちょこ付)

ご予約は
こちらから



TEL:03-3528-8730

受付時間 14:00～22:00

担当:友成・藤波
※定員次第終了

patagonia
PROVISIONS®



(C)2025Patagonia, Inc.

講師

パタゴニア プロビジョンズ
ディレクター
近藤 勝宏氏

パタゴニア日本支社マーケティング部門のマネージャーなどを経て、現職。日頃からサーフィンやスノーボードなどを愛好し、自然と親しみながら、自然に則した農法による米づくりや農業に挑戦し、より環境負荷の少ないライフスタイルを探求している。



Taro Terasawa(C)2025Patagonia, Inc.

【注意事項】*当日は撮影が入ることがあります。写真は一部、イベントのアーカイブを信濃屋の記録として使用させていただきます。

お客様が写り込む可能性がありますことを予めご了承頂きますようお願いいたします。*飲酒される場合は、公共交通機関でのご来場をお願いいたします。