100%オーガニック宣言
ビオ・マルシェの宅配

NEWS RELEASE

2016 年 10 月 11 日

有機野菜の「ビオ・マルシェの宅配」、大阪ガスクッキングスクールが開催する 100%オーガニックの料理教室に協賛

100%有機野菜の会員制宅配事業「ビオ・マルシェの宅配」を展開する株式会社ビオ・マーケット（大阪府豊中市　代表取締役社長：中西基之）は、2016 年 11 月に各地域の大阪ガスクッキングスクールで順次開催される「【ビオ・マルシェの宅配コラボレッスン】－ 100%オーガニック！ ！体の中から健康に☆秋の発酵食レシピ－」に協賛します。

＜レッスンのポイント＞

●100%オーガニックのこだわりレッスン♪

料理教室で使用する材料は、ビオ・マルシェの契約農家が栽培した有機野菜と「食べた先に畑が見える」がキーワードのビオ・マルシェオリジナル加工食品を100%使用しています。

●発酵食品について学べるレシピ

有機納豆や有機甘酒、有機ヨーグルトなどの発酵食品を多数使用したメニュー内容で発酵食品についても学んでいただけます。また、有機野菜を使用したデザートも作ります。

●オーガニック商品のお土産付き

ビオ・マルシェオリジナル　有機甘口トマトケチャップ（300g）をお土産にお持ち帰りいただけます。

△写真はイメージです

こころまち つくろう
KEIHAN
ビオ・マーケット

＜料理教室概要＞

〇メニュー内容：

・おぼろ豆腐の岩塩＆ブラックペッパー　オリーブオイルがけ

・揚げ物　2種　すだちポン酢を添えて

　納豆のルッコラはさみ揚げ

　鶏みその揚げ餃子

・鶏と白菜の甘酒スープ煮　生姜風味

・ほっこり根菜の八穀寿司

・かぶらのヨーグルトプリン　みかんカラメルソース

　かぶらの葉チュイール添え

※メニューの内容は若干変更することがあります。

〇主　　催：株式会社大阪ガスクッキングスクール

〇協　　賛：株式会社ビオ・マーケット

〇レッスン開催状況・お申込み：

以下のURLから大阪ガスクッキングスクールHPをご覧ください。

https://www.og-cookingschool.com/

〈この件に関するお問い合わせ先〉

株式会社ビオ・マーケット宅配事業部岩本電話番号：06-6866-1456

ホームページURL　http://biomarche.jp/

株式会社ビオ・マーケットは、有機農産物の小売・卸売事業で 1983 年の設立以来 30 年あまりの実績があり、有機農産物・有機加工食品の会員制宅配として国内最大規模の事業を展開し安心な食を提供するとともに、有機農業が持続発展する生産・流通システムの構築を推進しています。また、百貨店、量販店、専門店等への卸売販売に加え、直営の有機食品専門店として、さいたま市大宮区のビオ・マルシェ大宮高島屋店と千葉県流山市のビオ・マルシェタカシマヤフードメゾンおおたかの森店の 2 店舗を展開しています。