

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、  
「有機野菜が主役！！低糖質のごちそうレシピ」のコラボ料理レッスンに協賛  
～バイオ・マルシェの宅配×大阪ガスクッキングスクール～

100%有機野菜の会員制宅配事業「バイオ・マルシェの宅配」を展開する株式会社バイオ・マーケット（大阪府豊中市 代表取締役社長：中西基之）は、2017年5月27日（土）に大阪ガスショールームハグミュージアム（大阪市西区）で開催される「【バイオ・マルシェの宅配コラボレッスン】有機野菜が主役！！低糖質のごちそうレシピ」に協賛いたします。

<レッスンのポイント>

●100%有機野菜のこだわりレッスン♪

バイオ・マルシェの契約農家が栽培した有機JAS認証の有機野菜を活かして、低糖質の食材とアレンジする安心安全な食事にこだわった料理教室を開催します。

●低糖質について学べるレシピ

健康維持の観点から注目されている「糖質制限レシピ」。今回の料理教室では「低糖質」をテーマに、小麦粉の代わりににがり高野豆腐を衣に使うポークカツや、有機全粒粉や有機豆乳を使った有機おからと有機野菜のケーキサレなど、「低糖質レシピ」をご紹介します。

●オーガニック商品のお土産付き

バイオ・マルシェオリジナル「有機玄米あま酒（230g）」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

<料理教室概要>

○メニュー内容

- ・ポークチーズカツと旬のオーガニックサラダ パクチードレッシング
- ・おからでつくるケーキサレ 魚介を添えて
- ・野菜たっぷり☆ジンジャーSOUP
- ・アサイベリーのヨーグルトアイス
- ・ミルクティー

※メニューの内容は変更することがあります。

○主 催：株式会社大阪ガスクッキングスクール

○協 賛：株式会社バイオ・マーケット

○レッスン開催状況：

下記、URLまたはQRコードから大阪ガスクッキングスクールのホームページをご覧ください。

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



<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社バイオ・マーケット 西日本宅配事業課 岩本 電話番号：06-6866-1456

ホームページURL <http://biomarche.jp/>

株式会社バイオ・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バイオ・マルシェ高島屋大宮店と千葉県流山市のバイオ・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。