

2017年7月10日

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、 京阪モール(大阪市都島区)にて、「organic & natural marche」を開催

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:上野 正哉)は2017年7月11日(火)~18日(火)の8日間、京阪モールにて、バイオ・マルシェの契約生産農家の有機野菜と加工食品を展示販売する「organic & natural marche」を開催いたします。

「バイオ・マルシェの宅配」の京阪モールへの出店は7回目となります。今回のマルシェでは、そのままサラダ感覚で食べられる珍しい「有機サラダ南瓜」や生で食べることができるほど粒の皮が柔らかく、甘みの強い「有機とうもろこし」などの今が旬の夏野菜を揃えます。

また、調味料・飲料などの「食べた先に畑が見える」がキーワードの加工食品も販売いたします。なかでもおススメは、埼玉県坂戸市にある大正12年創業の「弓削多醤油」にて造られた、バイオ・マルシェオリジナルの「有機醤油」。「弓削多醤油」では冬の寒い時期に仕込み、杉製の木桶で夏に醗酵させ、秋から冬にかけて熟成させる、昔ながらの天然醸造で仕上げます。原料には青森県「みちのく有機共同農場」の木村さんが生産した安心の有機大豆と有機小麦を使用しており、風味豊かな味わいが特徴です。

さらに、「オーガニックベーカリー・ゆめや」の有機パンをトーストし、「有機マーマレードジャム」や「ピーナッツペースト」と一緒に試食を行います。「ゆめや」は、天然酵母(有機米)から手作りし、一つひとつ丁寧に心をこめたパン作りをされている大阪市東淀川区のアットホームなパン屋です。その他、創業61年の京都の老舗「玉屋珈琲店」が自家焙煎したバイオ・マルシェオリジナル「有機珈琲」の試飲も実施します。

今回は特別に、バイオ・マルシェ コンシェルジュによる精油を使った手作り芳香除湿剤や防虫スプレーのワークショップも開催。植物から抽出した100%天然芳香成分の精油で作る芳香除湿剤や防虫スプレーは殺菌力もあり、かつ、天然アロマの香りで爽やかな空間を演出します。

開催期間中はオーガニックに関する知識を備えたバイオ・マルシェ コンシェルジュがブースに常駐いたします。お客様からの様々なご質問にお答えし、安心な食品の見分け方やこだわりの商品についてご案内いたします。同時に、イベント限定特典を付けた有機野菜宅配の新規会員募集も行います。



△写真はイメージ

<イベント概要>

日 時 : 7月11日(火)~18(火) 10:30~21:00
場 所 : 京阪モール本館1F stage A「SABON」前
(大阪府大阪市都島区東野田町 2-1-38)
アクセス: 京阪電車「京橋駅」より直結
JR環状線・東西線「京橋駅」下車徒歩1分

内 容 :

- ◆有機野菜や加工食品の展示販売
- ◆有機野菜の定期宅配のイベント限定特典付き新規入会申込み・受付
- ◆有機珈琲の試飲・トーストした有機パンの試食
- ◆精油を使った手作り芳香除湿剤や防虫スプレーのワークショップ

<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・マルシェタカシマフードメゾンおたかの森店の2店舗を展開しています。