

2018年2月2日

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、オーガニックの「手前味噌」をつくる教室 「オーガニックみそづくり 2018」を開催【名古屋・福岡】

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、オーガニックの手前味噌をつくる教室「オーガニックみそづくり2018」を開催します。

「バイオ・マルシェの宅配」は、毎年、お味噌の寒仕込みシーズンに、首都圏・関西地区・広島地区・名古屋地区の各地で「オーガニックみそづくり」を開催しています。参加者は有機農業法人（有）やさか共同農場が販売する有機大豆、有機米こうじ、塩がセットになった「かんたん米みそセット」を使用し、講師から作り方を教わりながら、一緒にオーガニックの「手前味噌」を作ります。

●オーガニックみそづくりのイメージ



<イベント概要>

●名古屋営業所

①日時:2018年2月21日(水)10:00~13:30

場所:名古屋調理村 (〒465-0092 名古屋市名東区社台 3-274-1)

アクセス:地下鉄東山線「上社」駅より徒歩約5分

②日時:2018年2月24日(土)10:00~13:30

場所:長久手文化の家 (〒480-1166 長久手市野田農 201 番地)

アクセス:東部丘陵線「はなみずき通」駅1番出口徒歩約7分

③日時:2018年3月4日(日) 10:00~13:30

場所:ウィルあいち 愛知県女性総合センター (〒461-0016 名古屋市東区上堅杉町1番地)

アクセス:地下鉄「市役所」駅 2番出口より東へ徒歩約10分

名鉄瀬戸線「東大手」駅 南へ徒歩約8分

基幹バス「市役所」下車 東へ徒歩約10分

市バス幹名駅1「市政資料館南」下車 北へ徒歩約5分

※施設内 有料駐車場有

※近隣にコインパーキング有

内容:

- ・味噌仕込みポイントの講習
- ・味噌仕込み作業
- ・味噌汁の試食

●福岡営業所

日時:2018年2月18日(日)13:00~15:00

場所:天神チクモクビル 1F レンタルカフェ桎 (〒810-0001 福岡市中央区天神 3丁目 10-27)

アクセス:西鉄天神大牟田線「天神駅」・地下鉄「天神駅」ともに徒歩約8分

内容:

- ・味噌仕込みポイントの講習
- ・味噌仕込み作業

<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

名古屋営業所 太田 電話番号:0120-16-0831

福岡営業所 中村 電話番号:0120-66-1183

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おたかの森店の2店舗を展開しています。