

2017年1月24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 2017」を開催【関西地区】

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2月23日（木）に芦屋のレンタルスペース「collé」（兵庫県芦屋市）で、2月25日（土）に大阪のレンタルスペース「MONACO」（大阪市淀川区）で、オーガニックの原料で「手前味噌」を作る教室「オーガニックみそづくり 2017」をそれぞれ開催します。

「バイオ・マルシェの宅配」は、毎年、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。貴重な国産有機大豆と有機麹、塩のみを使用し、講師から作り方を教わりながら、初心者でも気軽に「手前味噌」作りを楽しんでいただけるイベントです。宅配会員様と有機農業に関心のある方を対象に今年も開催します。

○プロが教える味噌作り

今回のイベントでは、島根県で有機農業や「有機やさか味噌」、「有機甘酒」など発酵食品の製造、販売を行っている有機農業法人（有）やさか共同農場の佐藤大輔社長を講師にお迎えします。味噌作りの方法やコツだけでなく、有機農業や発酵食品の魅力などについてもお話しいたきます。

○選べる3種の味噌が作りやすく

「白米みそ」・「麦みそ」・「玄米みそ」の3種類から仕込む味噌をお選びいただくことができます。また、よりたくさんの方に気軽に味噌作りを楽しんでいただけるよう、購入単位を5kg から2kg に変更し、より手軽に無理なく作っていただけるようにしました。

○オーガニックプチマルシェも同時開催

「バイオ・マルシェの宅配」の契約生産農家が栽培した旬の有機農産物や、オリジナル加工食品など安心だけでなく美味しさにこだわった商品を展示販売するプチマルシェも同時開催いたします。人気商品の試食もお楽しみいただけます。



▲味噌作りイメージ

<イベント概要>

▽芦屋教室

日 時:2017年2月23日(木) 10:00~12:00

場 所: レンタルスペース「collé」(〒600-8835 兵庫県芦屋市船戸町10-19 光ビル 1階)

アクセス:JR「芦屋駅」から徒歩約3分

阪急「芦屋川駅」から徒歩約8分

▽大阪教室

日 時:2017年2月25日(土) 10:00~12:00、 14:00~16:00

場 所:レンタルスペース「MONACO」(〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島6-1-11 2F)

アクセス:JR「新大阪駅」/大阪市営地下鉄「新大阪駅」より徒歩約7分

大阪市営地下鉄「西中島南方駅」より徒歩約3分

阪急「南方駅」より徒歩約6分

▽芦屋・大阪教室共通

料 金： 宅配会員様&ご紹介:2,800 円(税込) / 一般:3,300 円(税込)

定 員： 各回20名 ※応募多数の場合は抽選になります。

講 師： 佐藤大輔社長(有機農業法人(有)やさか共同農場)

持 ち 物： エプロン、三角巾、手拭き用タオル、台拭き用タオル、キッチンバサミ、ゴムベラ、
めん棒

申込方法： お名前、ご住所、お電話番号、参加人数、参加希望日時、味噌セットの数・種類を
ご記入ください。

※味噌の種類は「白米みそ」「麦みそ」「玄米みそ」の3種から1つお選びください。

【メール】mail.bio@biomarche.jp

【電 話】 0120-06-1438 バイオ・マルシェの宅配(月～金※祝日を含む 9～18 時)

内 容：

- ・有機農業法人(有)やさか共同農場 佐藤大輔社長による味噌仕込みポイントの講習
- ・味噌仕込み体験
- ・有機農産物、バイオ・マルシェオリジナル加工食品の展示販売
- ・有機野菜の宅配の新規入会申込み・受付

※内容は変更することがあります。

<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・マルシェ大宮タカシマヤ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たかの森店の2店舗を展開しています。