

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、 「キッチンソムリエ クッキングスクール」とのコラボ料理教室に協賛

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、2018年8月30日（木）に「キッチンソムリエ クッキングスクール（大阪市西区）」にて開催する、オーガニックレッスン『バイオ・マルシェ&キッチンソムリエ』に協賛し、有機野菜などの食材を提供いたします。

<料理教室のポイント>

●旬の有機野菜を使用♪

「キッチンソムリエ クッキングスクール」にてオーガニックレッスンの講師を務める、吉田より子先生に旬の食材を味わうレシピを紹介していただきます。食材は、バイオ・マルシェの契約農家が栽培した有機JAS認証の旬の有機野菜や、こだわりの加工食品をふんだんに使用します。

メニュー内容：揚げずにイタリアン酢豚、とうもろこしとカジキの炊き込みピラフ、マクロビバーニャカウダ、人参と切干大根の美肌サラダ、鉄分バッチリ黒蜜プルーンの黒糖寒天

●オーガニックプチマルシェを開催

料理教室終了後、オーガニックプチマルシェも開催し、有機野菜や食べた先に畑が見える有機加工食品をマルシェ特別価格で販売いたします。

また、当日限定の特典を付けた有機野菜宅配の新規会員募集・受付も行います。

<料理教室 講師のプロフィール>

●キッチンソムリエ クッキングスクール 講師 吉田より子先生

野菜ソムリエと食育スペシャリストの資格をいかして、キッチンソムリエクッキングスクールにて、オーガニックレッスンの講師として活躍中。

また、東洋医学に基づいた薬膳料理や、マクロビオティックを

取り入れた料理教室(Y's table)を自宅において、10年以上開催。

一人ひとりの体質、体調に合わせた食事指導を行う。

らでいつしゅぼーや株式会社、キッチンソムリエ クッキングスクール

において、食生活改善セミナーを開催。

レストランやカフェにおいてはレシピ制作、商品開発なども手がける。



<料理教室概要>

日 時：2018年8月30日(木)11:00～

場 所：キッチンソムリエ クッキングスクール

(〒550-0013 大阪市西区新町1-4-12ホワイトドームプラザ5F)

アクセス：大阪メトロ「心斎橋」駅徒歩5分、大阪メトロ「四ツ橋」駅1-A出口すぐ

主 催：キッチンソムリエ クッキングスクール

協 賛：株式会社バイオ・マーケット



△料理イメージ

■キッチンソムリエ クッキングスクールについて

“お料理を通じて自分らしい暮らしの実現”をモットーに、お客様の目的やレベルに合わせた多彩なレッスンプランをご提案している料理教室です。初心者や基本を確実に身につけたい方に「基礎コース」、料理研究家や現役シェフから学びたい方に「フリーセレクトコース」、飲食店・料理教室の開業、料理指導者を目指す方に「開業・資格取得コース」といった多彩なコースを設定。色々な角度から料理を楽しんでいただくために、梅干しや味噌の手作り教室、スパイス、燻製、菌活などをテーマにした多様なイベントも多数開催しています。

ホームページ URL <http://www.kitchen-sommelier.jp/>

<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 <https://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35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も展開しています。