

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」
マクロビスイーツ教室「harunico」とのコラボ企画として
無料 ZOOM セミナー開催(名古屋会員様限定)

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、2020年8月11日(火)と8月27日(木)の2日間、マクロビスイーツ教室「harunico」主宰の岡田由貴子先生とコラボレーションし、名古屋会員様限定で無料 ZOOM セミナーを開催いたします。

●セミナーテーマ「やっぱりバイオ・マルシェ! 知って良かった! 選んで良かった!」

講師の岡田由貴子先生に「有機野菜って何?」という話から、有機農産物の定義や仕組み、有機 JAS マークについてなど、オーガニックについて役に立つ知識を、分かりやすくお話いただきます。セミナー中は聴講者の方からも自由にご質問をしていただけます。

また、バイオ・マルシェ オリジナル有機玄米あま酒を使った「簡単あま酒アイス」の作り方やバイオ・マルシェのおすすめ商品もご紹介します。

さらに、当日最後までご参加いただいた方には、「作って簡単! 食べておいしい玄米あま酒ベジアイス」のレシピと、バイオ・マルシェ オリジナル「有機玄米あま酒」をプレゼントいたします。



▲ZOOMの利用イメージ



▲有機玄米あま酒

〈セミナー講師プロフィール〉

マクロビスイーツ教室「harunico」主宰：岡田由貴子先生

米粉マイスター協会認定「米粉マイスター」、「米粉スイーツマイスター」

IOB(ドイツ オーガニックビジネス研究所)認定オーガニック専門家。

妊娠・出産をきっかけに食の大切さに気づき

「子どもに安心安全なおやつを届けたい」と

卵・乳製品・白砂糖を使わないスイーツ教室「harunico」を始動。

マクロビオティックの考え方にに基づき

できる限り国産・オーガニック・無農薬の食材を使い、カラダとココロに響く優しいスイーツ作りを提案している。

マクロビスイーツ教室「harunico」

ホームページ URL: <https://harunico.com/>



〈概要〉

日 時： 8月11日(火) 10:00～(約1時間)

8月27日(木) 15:00～(約1時間)

内 容：

- オーガニックについての話や「簡単あま酒アイス」の作り方レクチャー
- バイオ・マルシェのおすすめ商品説明

〈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

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37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を展開しています。