

2017年8月18日

有機野菜の「ビオ・マルシェの宅配」、  
「KUZUHA MALL」の「KIDS PROJECT」に出店  
-親子で美味しいオーガニックグラノーラ作りを楽しむワークショップを開催-

100%有機野菜の会員制宅配事業「ビオ・マルシェの宅配」を展開する株式会社ビオ・マーケット（大阪府豊中市 代表取締役社長：上野 正哉）は、8月26日（土）に「KUZUHA MALL」（大阪府枚方市）で開催される「KIDS PROJECT」にて、オーガニックの食材を使ってオリジナルのグラノーラを手作りする参加型ワークショップ「親子で作るオーガニックグラノーラ作り」を行います。

このワークショップでは、オーガニックのドライフルーツやナッツを組み合わせ、世界に一つだけのオリジナルグラノーラを手作りいただけます。「ビオ・マルシェの宅配」はこのイベントを通じて、お子様も安心してお召し上りいただける手作りのグラノーラを日常に取り入れていただきたいと考えています。使用する食材には、オーガニックのドライフルーツ、ナッツ、スーパーフード（チアシード、ヘンプシード）や北海道産オートミールなど、オーガニック＆ナチュラルな食材を厳選しています。

「お子様の健やかで、元気な成長を手助けするオーガニックライフ」をご提案いたします。

**【今回のイベントで使用する食材（一部）】**

**○オートミール**

北海道産オーツ麦を100%使用。植物性たんぱく質、食物繊維、鉄分、カルシウムなどの栄養が豊富で、お子様の体作りにも嬉しい食材です。

**○洗双糖**

種子島で栽培したサトウキビを搾った糖液を一度ろ過して煮詰め、結晶させたもの。ビタミン・ミネラルなど栄養分を豊富に含み、コクや甘味などの風味が豊かです。

**○有機アーモンド・有機カシューナッツ・有機ウォールナッツ**

油、塩不使用で本来の自然のおいしさと独自の食感をお楽しみいただけます。

**○有機レーズン・有機クランベリー・有機干しいちじく**

酸化防止剤、漂白剤、保存料不使用。砂糖は使わず、干すことでフルーツ本来の甘みが凝縮されています。ドライフルーツの甘酸っぱさが美味しいグラノーラ作りには欠かせません。



△写真はイメージ

<ワークショップ概要>

日 時: 8/26(土)

①11:00～ ②15:00～ (所要時間30～40分前後)

場 所: KUZUHA MALL 本館ハナノモール1階ZARA前(大阪府枚方市楠葉花園町15-1)

アクセス: 京阪本線「樟葉駅」下車すぐ

料 金: 1000円(税込)

定 員: 各回 5組 (各回5セットまで) 定員に達し次第締切となります。

申込方法: 事前予約

※くずはモールキッズプロジェクト係(電話番号:072-866-3324)にお電話でお申込みください。

※当日、定員に空きがある場合は直接ワークショップ会場で受付可能です。

<内容>

- ・ワークショップ「親子で作るオーガニックグラノーラ作り」
- ・オーガニックドライフルーツ、ナッツや有機ミニトマト、有機レタスの試食

※内容は変更することがあります。

<KIDS PROJECT について>

くずはモールがお客様ご自身に接客やものづくりなどのプロのお仕事を体験できるプログラムを多数用意しており、将来の夢づくりにぴったりのイベントです。

参考 URL : <http://kuzuha-mall.com/event/?id=1346>

<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・マルシェタカシマヤ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。