

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、  
「大阪ガスクッキングスクール 淀屋橋」で  
「アラスカシーフードマーケティング協会」とのコラボ料理教室を開催

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、アラスカシーフードマーケティング協会（通称 ASMI、本部：米国・アラスカ州ジュノー 代表：専務理事アレクサ・トンコヴィッチ）とのコラボレーションのもと、2018年8月27日（月）に「大阪ガスクッキングスクール 淀屋橋（大阪市中央区）」で「うなぎ料亭 山重」料理長を務め、料理歴22年の東田勝彦さんによる「元ミシュランシェフに学ぶ！アラスカ産天然魚と有機野菜を味わう料理教室～アラスカシーフードマーケティング協会×バイオ・マルシェの宅配コラボ企画～」を開催いたします。

<料理教室のポイント>

●天然のアラスカシーフードと旬の有機野菜を使用♪

“天然シーフードの宝庫”と呼ばれる米国アラスカの海で育ったサステイナブルな海産物は、様々な料理と相性が良いです。アラスカ産「紅鮭切身（無塩）」「真鱈切身（無塩）」「スモークサーモン」「氷温乾燥しまほつけ切身」「無添加たらこ」と、バイオ・マルシェの契約農家が栽培した有機JAS認証の有機野菜を活かしたレシピを紹介します。

●オーガニック商品のお土産付き

バイオ・マルシェオリジナル「有機野菜・果実ミックスジュース1本」をお土産としてプレゼントします。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。

<料理教室 講師のプロフィール>

●「うなぎ料亭 山重」料理長 東田勝彦さん

料理歴22年。長年、京都で修行。数々の名店を経験。2013年「星のや京都」に副料理長として在籍時、ミシュラン一つ星を獲得。2017年に「うなぎ料亭 山重」の料理長に就任。自ら畑を回り、信頼できる農家から仕入れた滋賀県産の野菜など、食材にこだわる。



NEWS RELEASE

<料理教室概要>

日 時：2018年8月27日(月) 10:30～13:00

場 所：大阪ガスクッキングスクール 淀屋橋

(〒541-0046 大阪市中央区平野町4-1-2 大阪ガス本社ビル 1階)

アクセス：京阪電車、地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅から徒歩約5分

メニュー内容：鮭の炊き込みご飯、夏野菜と鱈のムニエルなど

※メニューの内容は若干変更することがあります



主 催：株式会社 ビオ・マーケット

協 賛：アラスカシーフードマーケティング協会、シンセンフードテック株式会社

■アラスカシーフードマーケティング協会について

アラスカシーフードマーケティング協会(ASMI)は、再生可能な天然資源を利用した経済発展を促進するために設立されたアラスカ州とアラスカ水産業界の官民パートナーシップであり、アラスカの水産業が競争力ある食品産業へと転換していくにあたり重要な役割を果たしています。ASMIはアラスカ産水産商品の価値を向上させるため、食品小売り各社、業務用食品取扱各社、レストランチェーン各社、外食産業各社、大学、料理学校、およびメディア各社を通じて、様々な活動を行っています。さまざまな業界と消費者キャンペーン、広報活動、広告を展開することで効果的に消費者に訴求し、アラスカシーフードのブランドマネージメントとしての機能も果たしています。

NEWS RELEASE

<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。