

2018年8月27日

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、 「マクロビオティック料理教室 PRANA」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、2018年9月17日（月・祝）と9月25日（火）に「マクロビオティック料理教室PRANA（大阪市西区）」にてバイオ・マルシェの有機野菜とバイオ・マルシェオリジナル加工食品を使用した「旬の有機野菜使いこなし」コラボ料理教室を開催します。

<料理教室のポイント>

●旬の有機野菜を無駄なく使いこなし

「旬の有機野菜を食卓に生かす」。献立ありきではなく、「旬の食材ありき」の調理方法を講師がデモンストレーション方式で伝授します。

有機野菜をお漬物や干し野菜にして美味しくヘルシーに使い切るストック料理や、忙しいときでも短時間でとてもおいしい野菜料理をつくることのできる簡単な「たれ」「ドレッシング」「ソース」のレシピを公開。

●オーガニック加工食品の試食体験

バイオ・マルシェオリジナルの有機納豆や有機豆腐・有機醤油などのオーガニック食品の試食や有機野菜の定期宅配の新規入会申込・受付もイベント限定のお得な特典付きで行います。

<料理教室 講師のプロフィール>

●マクロビオティック料理教室 PRANA 代表 池田あゆみ先生

大阪市西区の北堀江でマクロビオティック料理教室 PRANA を主宰。2017年10月に「PRANA マルシェ」をオープン。また九州でもレッスンを開講するなど幅広く活動している。マクロビオティックの豊富な知識をベースに、トレンドをしっかりと取り入れながら、素材の持つ甘味や旨味を引き出す健康的な調理方法をわかりやすく伝授。



<料理教室概要>

日 時：2018年9月17日（月・祝）10:00～13:00

2018年9月25日（火）10:00～13:00

場 所：マクロビオティック料理教室PRANA

（550-0014 大阪市西区北堀江1丁目17番1号cor1F）

アクセス：地下鉄四つ橋線「四ツ橋駅」下車徒歩2分

地下鉄長堀鶴見緑地線「西大橋駅」下車徒歩2分

主 催： マクロビオティック料理教室 PRANA

協 賛： 株式会社 バイオ・マーケット

<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。