

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、 3/14と3/15に弓削多醤油4代目当主直伝！醤油の仕込み教室を開催

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、2019年3月14日（木）と3月15日（金）、弓削多醤油の4代目当主、弓削多洋一さんを講師にお迎えし、醤油の仕込み体験教室を開催します。

今回のイベントでは、バイオ・マルシェオリジナル有機醤油の造り手である、「弓削多醤油」の4代目当主、弓削多洋一さんに醤油の仕込みを教わります。仕込み原料には、バイオ・マルシェの国産有機大豆、国産有機小麦、そしてミネラルを含んだ天日塩を使用します。お客様に実践していただくのは、醤油の素となる諸味（もろみ）づくりです。実際に醤油が出来上がるのは、お持ち帰りいただいた諸味を、約1年ご家庭で熟成させてからとなります。2L分の熟成された諸味が出来上がり、搾ると500ml程度の醤油が出来上がります。また、醤油の搾りかすは野菜や肉の味付けに重宝するため、仕込んだ素材を余すことなくお使いいただけます。自家製醤油には、手間をかけ、時間をかけた分だけ、出来上がりを待つ楽しみも味わえます。弓削多さんからは、諸味の仕込み方法の他、お持ち帰りいただいた諸味の手入れや搾り方も教わります。また、醤油にまつわる貴重なお話もさせていただきます。

※イベントで行うのは醤油の仕込み作業です。実際に醤油が完成するのは約1年後となります。

<体験教室 講師のプロフィール>

●弓削多醤油株式会社 代表 弓削多洋一さん

大正12年に埼玉県坂戸市で創業した「弓削多醤油」の4代目。国産の有機丸大豆、有機小麦、天日塩を原料に、杉製の木桶で天然醸造の醤油を製造している（一部タンク仕込みあり）。また、木桶仕込みの文化を守る活動として、「木桶職人復活プロジェクト」に参加し、自ら木桶造りを手掛ける希少な醤油職人の一人でもある。



<体験教室概要>

2019年3月14日（木）【午前の部】11:00～13:00【午後の部】15:00～17:00

2019年3月15日（金） 11:00～13:00

※3月14日（木）は、午前・午後で会場が異なります。ご注意ください。

●3月14日(木)【午前の部】と3月15日(金)

日 時: 2019年3月14日(木)【午前の部】11:00~13:00

2019年3月15日(金) 11:00~13:00

場 所: ビストロ&ワイン grenier36(グルニエ36)

大阪市中央区天満橋京町1-1 京阪シティモール8階

アクセス: 京阪電車・Osaka Metro谷町線・大阪シティバス、「天満橋駅」下車すぐ

●3月14日(木)【午後の部】

日 時: 2019年3月14日(木)【午後の部】15:00~17:00

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: Osaka Metro四つ橋線「四ツ橋駅」下車徒歩2分

Osaka Metro長堀鶴見緑地線「西大橋駅」下車徒歩2分

主 催: 株式会社 ビオ・マーケット

協 賛: 弓削多醤油株式会社

<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36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。