

2020年2月12日

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、オーガニックの「手前味噌」をつくる教室 「オーガニックみそづくり2020」を各地で開催！

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、全国各地でオーガニックの手前味噌をつくる教室「オーガニックみそづくり2020」を開催しています。

「バイオ・マルシェの宅配」は、毎年お味噌の寒仕込みシーズンに、首都圏・関西地区・名古屋地区・広島地区・福岡地区の各地で「オーガニックみそづくり」を開催しています。参加者は有機農業法人（有）やさか共同農場が販売する有機煮大豆、有機こうじ、塩、ポリ樽がセットになった「かんたん米みそセット」を使用し、講師から作り方を教わりながら、一緒にオーガニックの「手前味噌」を作ります。「かんたん米みそセット」のセット内容は、100%国産原料です。有機大豆・有機米・有機六条大麦は、（有）やさか共同農場や（株）バイオ・マーケットの生産者が育てた、稀少な国産有機原料を使用しています。また、塩は高知県室戸沖の海洋深層水100%のにがり成分を含んでいます。

●オーガニックみそづくりのイメージ



<イベント概要>

●名古屋地区

- ①日 時 :2020年2月15日(土)1部10:30~12:30、2部14:00~16:00
場 所 :「バイオ・マルシェの宅配」名古屋営業所(〒486-0934 愛知県春日井市長塚町1-41)
アクセス:JR東海「勝川駅」から徒歩約15分
内 容 :味噌仕込みポイントの講習、味噌仕込み作業

- ②日 時 :2020年2月26日(水)10:30~12:30
場 所 :名古屋調理村(〒465-0092 名古屋市名東区社台3-274-1)
アクセス:名古屋市営地下鉄東山線「上社駅」から徒歩約8分
内 容 :味噌仕込みポイントの講習、味噌仕込み作業

●福岡地区

- 日 時 :2020年2月22日(土)10:00~12:00/2020年2月29日(土)10:00~12:00
場 所 :天神チクモクビル1Fレンタルカフェ桎
(〒810-0001 福岡市中央区天神3丁目10-27)
アクセス:西鉄天神大牟田線「天神駅」・福岡市地下鉄空港線「天神駅」ともに徒歩8分
内 容 :味噌仕込みポイントの講習、味噌仕込み作業

●関西地区

- ①日 時 :2020年2月28日(金)10:30~13:30
場 所 :レンタルスペース&ギャラリー colle(コレ)
(〒659-0093 兵庫県芦屋市船戸町10-19 光ビル1階)
アクセス:JR西日本「芦屋駅」から徒歩約3分、阪急電鉄「芦屋川」駅から徒歩約8分
内 容 :味噌仕込みポイントの講習、味噌仕込み作業、味噌汁・バイオ・マルシェの人気商品の試食
- ②日 時 :2020年2月29日(土)10:30~13:00
場 所 :西長堀レンタルルーム
(〒550-0014 大阪市西区北堀江4-4-8 西長堀ビル602号室)
アクセス:Osaka Metro千日前線・長堀鶴見緑地線「西長堀」駅から徒歩約1分
内 容 :味噌仕込みポイントの講習、味噌仕込み作業、味噌汁・バイオ・マルシェの人気商品の試食

●広島地区

日時 : 2020年1月31日(金)10:00~11:30
場所 : 広島ガストピアセンター(〒730-0049 広島市中区南竹屋町1-30)
内容 : 味噌仕込みポイントの講習、味噌仕込み作業

●首都圏

日時 : 2020年2月6日(木)10:00~12:00/2020年2月27日(木)10:00~12:00
場所 : Notre studio(ノートルスタジオ)
(〒107-0062 東京都港区南青山3-5-1 O&K 南青山102)
内容 : 味噌仕込みの講習、味噌仕込み作業、味噌の試食

＜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

首都圏・関西地区 : 0120-06-1438

広島地区 : 0120-831-142

福岡地区 : 0120-66-1183

名古屋地区 : 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。