

2016年12月28日

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、  
100%オーガニック&グルテンフリーコラボ料理レッスンに協賛  
～バイオ・マルシェの宅配×大阪ガスクッキングスクール～

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:中西基之)は、2017年1月14日(土)に大阪ガスショールームハグミュージアム(大阪市西区)で開催される料理教室「100%オーガニック!! 今日からできる☆グルテンフリーレシピ」に協賛します。

＜今回のレッスンのポイント＞

●100%オーガニックのこだわりレッスン♪

料理教室で使用する食材は、野菜から肉、調味料まですべて「バイオ・マルシェの宅配」のオーガニックの材料で、「バイオ・マルシェの宅配」の契約農家が栽培した有機野菜と「食べた先に畑が見える」がキーワードのバイオ・マルシェオリジナル加工食品を豊富に使用します。

●今話題のグルテンフリーについて学べる

美容や健康の観点から注目されている「グルテンフリー」。今回の料理教室では「グルテンフリー」をテーマに、旬の有機野菜やキノア、米粉など「グルテン」を含まない食材を使った冬の洋風料理レシピをご紹介します。

●オーガニック商品のお土産付き

料理教室に参加される方には、「バイオ・マルシェの宅配」オリジナルの有機甘ロトマトケチャップ(300g)をプレゼントします。



△写真はイメージです

<料理教室概要>

○メニュー内容:

- ・季節の野菜とキヌアでご馳走カルパッチョ～アップルドレッシング～
- ・3種の豆の入ったスペイン風オムレツ牛肉とキノコのトマトソース
- ・鶏肉とたっぷり冬野菜の豆乳シチュー
- ・ジンジャーピラフ
- ・米粉で作る 苺&チョコエクレア
- ・オーガニック紅茶

※メニューの内容は若干変更することがあります。

○主 催:株式会社大阪ガスクッキングスクール

○協 賛:株式会社バイオ・マーケット

○レッスン開催状況・お申込み:

以下のURLまたは右のQRコードから大阪ガスクッキングスクールHPをご覧ください。

<https://www.og-cookingschool.com/>



<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 宅配事業部 岩本 電話: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・マルシェ大宮高島屋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。