

2017年6月8日

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」とのコラボ企画で料理教室を開催

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：中西基之）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）とコラボレーションし、2017年6月30日（金）に「大阪ガスクッキングスクール 淀屋橋」（大阪府中央区）で簡単イタリア料理研究家 KEITAさんによる「料理経験ゼロでも絶対失敗しないイタリア料理講習会～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ィナブルな海産物は、様々な料理と相性が良いです。アラスカ産の「スモークサーモン」「氷温乾燥しまほっけ切身」「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新発見の簡単イタリアレシピを紹介します。

●オーガニック商品のおトクな特典付き

バイオ・マルシェオリジナル「有機アップルキャロットジュース」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>

●簡単イタリア料理研究家 KEITAさん

茨城県のレストラン勤務後、2003年からイタリア・ピエモンテ州ドモドツラ「ristorante la stella」で約3年修行を積み、帰国後は横浜の自宅料理教室「Casa K」をはじめ、都内各所にて、イタリア料理講師として活動中です。出張料理・企業などのレシピ開発・提案も行っています。



<料理教室概要>

日 時：2017年6月30日(金) 10:30～13:00

場 所：大阪ガスッキングスクール 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：地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅から徒歩約5分

メニュー内容：

【前 菜】 アラスカ産スモークサーモンと有機野菜のサラダ

【パスタ】 アラスカ産タラコと有機野菜のパスタ グラタン仕立て

【メイン】 アラスカ産ホッケのムニエル 有機ズッキーニ添え

※メニューの内容は若干変更することがあります。



△アラスカ産スモークサーモンと有機野菜のサラダ



△アラスカ産ホッケのムニエル 有機ズッキーニ添え

主 催：株式会社バイオ・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

■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。様々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。

<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 <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・マルシェ高島屋大宮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たかの森店の 2 店舗を展開しています。