

## 有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、 東彩ガス(株)とコラボ料理教室「夏のオーガニック野菜 de イタリアン」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8月29日(水)、東彩ガス株式会社(埼玉県越谷市)とのコラボレーション料理教室「夏のオーガニック野菜 de イタリアン」を行います。

〈料理教室のポイント〉

### ●旬の有機野菜を使用

東彩ガス(株)とのコラボ料理教室は今回で3回目を迎えます。毎回、料理家である講師の内藤まり子先生が、バイオ・マルシェの契約農家が栽培した有機野菜をふんだんに使用した、オリジナル・メニューを開発しています。今回は、バイオ・マルシェの夏野菜を存分に味わうことができる、イタリアンメニューをご紹介します。野菜だけではなく、鶏肉や小麦粉なども有機JAS認証を取得した、オーガニックの食材を使用します。

### ●オーガニックを味わい、知る

講師のデモンストレーションの後、参加者の方々に実際に調理をしていただき、全てのメニューをご試食していただきます。試食時には、バイオ・マルシェの宅配のスタッフが有機野菜やオーガニックについて、お話をいたします。

〈メニュー〉

- ・有機全粒粉のフォカッチャ
- ・レモンハーブチキン グリーンサラダを添えて
- ・バジルの冷製スープ
- ・フルーツと紅茶のセパレートゼリー



△料理イメージ



〈料理教室 講師のプロフィール〉

### ●東彩ガス(株) 料理教室 講師 内藤まり子先生

フリーランスの料理講師として、埼玉・東京を中心に、家庭料理からパン、お菓子まで、様々なジャンルの料理教室や、メニュー開発を行う。管理栄養士としての立場から、食育や栄養に関する講座も開催。

<料理教室概要>

日 時： 2018年8月29日(水)10:00～13:00

場 所： 東彩ガス ショールーム

埼玉県越谷市越ヶ谷1-14-1

アクセス： 東武伊勢崎線「越谷駅」東口より徒歩5分

内 容： バイオ・マルシェの有機野菜を使ったコラボ料理教室

<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 首都圏宅配事業課 大木 電話番号:048-434-5420

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。