

2017年1月18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 2017」を開催【首都圏】

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2月7日（火）と2月18日（土）に表参道のレンタルスペース「Notre studio」（東京都港区）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2017」を開催します。

「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・広島地区・名古屋地区の各地で「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大豆、有機米こうじ、塩がセットになった「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。

今回のイベントでは「白米みそ」、「麦みそ」、「玄米みそ」の3つの種類の味噌の中から、ご希望の味噌を1つ選んで頂きます。講師にはnaka mIeさん（お料理びと／フードレメディスト／and MACROBI主宰者）を迎え、「ごはん＋お味噌汁」を毎日の習慣にするためのコツや味噌仕込みのポイントを教えて頂き、参加者は実際にごはんとお味噌汁をご試食いただけます。

### <イベント概要>

**日 時**: 第1回 2017年2月7日（火） 10:00～12:00  
第2回 2017年2月18日（土） 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

**アクセス**: 東京メトロ銀座線「表参道駅」・「外苑前駅」ともに徒歩6分

**料 金**: 宅配会員 & ご紹介: 3,500 円（税込）／一般: 4,000 円（税込）

**定 員**: 各回8名（計16名） ※定員に達し次第締切となります

**講 師**: naka mIe（なか みえ）さん（お料理びと／フードレメディスト／and MACROBI 主宰者）

**申込方法**: お名前、連絡先、参加人数、希望される味噌の種類をご連絡ください。

**【メール】**mail.ebio@biomarche.jp

**【電話】**0120-06-1438（月～金 ※祝日を含む9～18時）

<内容>

- ・naka mle さんによる、「ごはん+お味噌汁」を毎日の習慣にするためのコツ、味噌仕込みポイントの講習
- ・味噌仕込み作業
- ・ごはんとお味噌汁の試食

●オーガニックみそづくりのイメージ



<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

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たかの森店の2店舗を展開しています。