

2017年4月28日

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、  
「有機野菜が主役！！低糖質のごちそうレシピ」の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5月27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「【バイオ・マルシェの宅配コラボレッスン】有機野菜が主役！！低糖質のごちそうレシピ」に協賛いたします。

<レッスンのポイント>

●100%有機野菜のこだわりレッスン♪

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て、低糖質の食材とアレンジする安心安全な食事にこだわった料理教室を開催します。

●低糖質について学べるレシピ

健康維持の観点から注目されている「糖質制限レシピ」。今回の料理教室では「低糖質」をテーマに、小麦粉の代わりににがり高野豆腐を衣に使うポークカツや、有機全粒粉や有機豆乳を使った有機おからと有機野菜のケーキサレなど、「低糖質レシピ」をご紹介します。

●オーガニック商品のお土産付き

バイオ・マルシェオリジナル「有機玄米あま酒(230g)」をお土産にお持ち帰りいただけます。



△写真はイメージです

