

2020年度 商品セミナー・商品学習会（メニュー提案）

メーカー名	株式会社 井ゲタ竹内
ご担当者名	道端 和陽
所在地	〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-10
TEL	0859-44-0725
FAX	0859-44-0727
メールアドレス	k.michibata@igetatakeuchi.co.jp
携帯（可能でしたら）	080-2935-1456
開催テーマ	コープCSネット開発商品「淡塩さば」と「味付もずく」のこだわり、おいしさのひみつ。 ※だから美味しい「淡塩さば」。「味付もずく」のふるさと、産地の沖縄での生産者の取り組みなどをご紹介します。
学習商品名 （開発商品など）	・コープCSネット開発商品 「淡塩さば」「恩納村産味付糸もずく」「恩納村産味付太もずく」 他 ※ご要望あれば、煮魚商材（さばのみそ煮・みぞれ煮）の対応いたします。
学習内容 （スケジュールなど）	10:00~10:50 商品説明～質疑応答「もずく・さばの2品をご説明」 ① 味付けもずくの出来るまで ・糸もずくと太もずくの違い ・もずくの収穫から工場の生産、加工方法を紹介 ・もずくの産地沖縄で生産者が取り組む「サンゴ礁を守り育て活動」の紹介。「もずく基金」の説明 ② 淡塩さばの特長 ・北欧産・国内産のさばの違い ・産地ノルウェーの漁獲事情、産地の様子 ・おいしさのひみつ（商品のこだわり） ・さばの加工方法や商品特徴 10:50~11:50 料理教室 ・お昼の食事をこの2種の商品で準備します （例）さばの簡単混ぜご飯 もずくと豚バラ白菜のさっぱり煮 ※淡塩さばを電子レンジで調理するレシピもあります。 11:50~12:20 昼食～懇親会
年間開催数	会員生協10回（各2回）
開催期間・曜日	担当者のスケジュールが空いていれば、いつでも対応いたします。
会場形態	公民館などの調理ができる場所であればどこでも。屋外は不可。
参加人数目安	20名
1人当たり分量	調理実習でメニューを組み立てていただくなかで、お1人の1食分になる程度。
納品について	基本は、事前納入をお願いできればと思います（近隣支所、生協店舗など）。
メーカー準備品（商品・機材・資料など）	・パソコンを持って伺います。プロジェクターが会場に無い場合は持参します。 ・簡単な商品説明資料をお持ちいたします。
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	・弊社商品をご提供しますが、料理に使用する副材料はご準備ください。 ・映写用のスクリーンが必要です。（ホワイトボードや白壁、模造紙などでも代用は可能） ・コンセントの場所が遠い場合は、延長コードをご準備ください。
その他	・開催人数が10名に満たない場合は、ご相談させてください。 ・開催日の1ヶ月前までにご連絡をいただくと助かります。