

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 シーサット
ご担当者名	藤田 宗三
所在地	〒759-6301 山口県下関市豊浦町川棚3979-1
TEL	TEL 083-774-1200
FAX	FAX 083-774-1155
メールアドレス	fujita@seasat.co.jp
携帯（可能でしたら）	090-3373-0256
開催テーマ	①水産物を取り巻く情勢について・生協宅配事業の優位性 ②水産冷凍品の上手な解凍と調理のコツ 楽しく！美味しく！美しく！調理実習と昼食を交えた試食
学習商品名 （開発商品など）	・コープCSネット開発商品 「山口県北浦産うるめいわし丸干し」「子持ちししゃも」「北海道産刺身用ほたて貝柱」、他 ・NB商品 「天然ぶり切身」「秋鮭切身」「柔らかいか便利カット」 「フライパンで国産真あじ胡麻みりん干し」
学習内容 （スケジュールなど）	（例） 10：00～11：00 水産物の現状や生協宅配事業の優位性について 11：00～12：00 水産素材、加工品調理実習 12：00～13：00 試食交流（ご飯、おむすびを持って来ていただくと昼食になります） ※以下メニューから時間に合わせてお選び下さい。 ① 商品を料理するコース ・鮭の自家製フレーク、炒めごはん、根野菜とアヒージョ ・「柔らかいか便利カット」を使ってリゾット ・「天然ぶり」を使ってふっくら塩焼き・簡単時短照焼き ・ししゃものバター焼（フレンチ風、彩野菜を添えて） ② 商品を調理するコース ・フライパンで簡単あじみりん干焼き ・うるめいわしの丸干し ふっくら焼き ・北海道産ほたて貝柱のお刺身
年間開催数	年間 岡山3回、広島3回、山口3回、島根1回、鳥取1回
開催期間・曜日	月～土曜日（祝祭日除く）
会場形態	調理室
参加人数目安	20～30名
1人当たり分量	なし
納品について	持込又は宅急便送りこみ
メーカー準備品（商品・機材・資料など）	資料・魚食材のみ
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	電子レンジ 火口（4人で1つくらい、無い場合はカセットコンロで補充） レシピはお送りします。商品サンプル魚以外の調味料・野菜・備品等をご準備下さい。
その他	