

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	マルイ食品(株)
担当者名	加治 昌典
所在地	大阪市北区豊崎5丁目3-23 ジュリアビル3F
TEL	06-7709-9612
FAX	06-7709-9613
メールアドレス	m-kaji@marui.or.jp
携帯（可能でしたら）	
開催テーマ	南国元気鶏商品学習会・試食 マルイ食品(株)人気加工食品の学習会・試食
学習商品名 （開発商品など）	南国元気鶏商品 モモ肉・モモ肉唐揚げ用・むね肉・筋なしさきみ・手羽元・手羽先等 各部位のアイテム（会員生協お取扱い商品） 加工食品の学習（マルイ食品で製造する人気加工食品 チキン南蛮・甘酢唐揚げなど）
学習内容 （スケジュールなど）	挨拶：主催者・会員生協・コープCSネットなど（5～10分） 学習：料理等がある場合でも少なくとも30分の確保をお願いします。 調理：40分～60分 質疑：15分 10:00～挨拶 10:10～商品学習会（事業概要DVD視聴及び資料説明） 11:00～商品調理・試食（組合員さんと一緒に調理） 11:50～試食・質疑応答 12:30 学習会終了（13:00終了の場合もあり） 南国元気鶏+加工食品両方でのスケジュールも可能です。 組合員さん考案のレシピでの調理できます。 <small>※主催の生協係に各自云々を申し頂きますが、近年は開催組合員さん考案レシピでの調理が大多数となっております</small> 当社内での調理レシピから選んで頂く事も可能です。料理レシピは事前にメールでの案内は可能です。 ※丸鶏からの解体実演での鶏肉の部位についても学習できます。（要相談） 実際に解体実演をさせて頂いた学習会では、「鶏の部位が詳しくわかった」などのお声を頂いております。 ※事前に、会場責任者の委員さんと、連絡を取りながら開催に向けての打ち合わせをさせていただきます。 加工食品については、試食商品リストを事前案内可能です。
年間開催数	年間9回（会員生協3～4回）※開催回数は要相談
開催期間・曜日	土日曜日、祝祭日不可、通年 ※スケジュール要確認
会場形態	調理室をお願いします。
参加人数目安	20名～30名
1人当たり分量	鶏肉 100～200g程度（調理内容によって調整いたします）
試供サンプル	無し
レシピ（有・無）	3～5種類あります。
納品について	事前納品を希望（納品先を教えてください）また、会場までの運搬をお願いします。
調理器具や容器	コンロ（4口）、フライパン（各テーブル）、小鍋（4個）、中皿（人数分）
メーカー様準備品（商品・機材・資料など）	商品 調理素材（鶏肉）調理試食人数分 学習会資料、視聴DVDは持参します。
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	ご飯や野菜、具材の副材料の準備をお願いします。
その他	プロジェクター、スクリーン、DVDを視聴するため再生プレーヤーもしくはPC