

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	イートアンド株式会社
ご担当者名	三浦 享子
開催テーマ	プロが教える！大阪王将餃子の焼き方(試食あり)
学習商品名 (開発商品など)	大阪王将 羽根つき餃子(生協仕様)もしくは業務用餃子 大阪王将 炒めチャーハン
学習内容 (スケジュールなど)	流れ： 会社説明、商品特徴の解説(10分) ↓ 講師による焼き方の実演(10分) ↓ 焼き方体験(20分) ↓ 試食(30分) ↓ 質疑応答、片付け(20分) ★冷凍餃子を焼いて、皆さんに食べていただきます。チャーハンはレンジ調理してご提供します。 10:00 挨拶、11:30 学習会終了(組合員さんの焼き方体験時間により12:00終了も可能)
年間開催数	10回(会員生協2回ずつ)
開催期間・曜日	月～金曜日(祝祭日を除く)
会場形態	コンロの設置されている調理室。(もしくはカセットコンロが使える部屋であれば実施可能です)
参加人数目安	20名前後
1人当たり分量	餃子6粒 炒めチャーハンお茶碗1杯分
納品について	事前納品を希望致します(納品先を教えてください)。また、会場までの運搬をお願い致します。
メーカー準備品(商品・機材・資料など)	◆調理サンプル(手配致します) ◆フライパン ◆説明資料(人数分印刷して持参できます)
主催委員会にお願いしたい準備品(副材料など)	◆コンロの数は6口以上を希望致します。 ※コンロの設備が無い場合は、ガスコンロでの代用可能。 ◆コップ、紙皿、割り箸など試食用の備品。 ◆盛り付け用のお皿、スプーン。
その他	