

## 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	不二製油株式会社
担当者名	村上太郎
所在地	〒530-0005 大阪市北区中之島3丁目6番32号 ダイビル本館
TEL	06-6459-0706
FAX	06-6459-0716
メールアドレス	<a href="mailto:murakami.taro@so.fujioi.co.jp">murakami.taro@so.fujioi.co.jp</a>
携帯（可能でしたら）	090-5165-9855
開催テーマ	思わず笑顔がでる、知ってお得な商品試食・学習会（岩国産れんこん入りとうふハンバーグ） 「COOP岩国産れんこん入りとうふハンバーグ」ができるまで。COOP豆腐ハンバーグの 食べ比べ、COOP枝豆がんも、クッキングミニ厚揚げの食べ方（調理例）のご紹介。
学習商品名 （開発商品など）	・コープ商品・・・「COOP岩国産れんこん入りとうふハンバーグ」「COOP枝豆がんも」 「COOPクッキングミニ厚揚げ」
学習内容 （スケジュールなど）	（例） 10：00～10：40 ご挨拶（主催者・メーカー）、会社説明、商品説明（岩国れんこん入 りとうふハンバーグ中心に） 10：40～11：30 メニュー調理&試食 *設備により、参加組合員が調理できない場合は、委員の方に調理手伝いをお願いする場合が あります。 11：30～11：45 質疑応答  11：45～12：00 後片付け  ※会場には、9時頃に到着して準備致します。
年間開催数	年間10回
開催期間・曜日	原則 月～金曜日（土曜、日曜日要相談） 祝日、年末年始・お盆除く
会場形態	調理設備（調理場、電子レンジ等）のある会場をお願いします。
参加人数目安	20名程度
1人当たり分量	ハンバーグ 1～2枚程度 がんも2、3個程度
納品について	宅配便で事前に納入
メーカー準備品（商 品・機材・資料など）	説明・試食商品（岩国れんこん入りとうふハンバーグ、枝豆がんも、クッキングミニ厚揚 げ）、商品資料、レシピ集（枝豆がんも、クッキングミニ厚揚げ）
主催委員会にお願 いしたい準備品（副材 料など）	当日調理する副材料（野菜やきのこ、油・調味料など。レシピによって異なります）、試食器 具類（取り皿、箸など）調理設備が十分でない場合は、主催側で事前～学習中に試食を調理 し、参加者に提供する形式になります。その際は調理のご協力をお願いします。
その他	