

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	ケンミン食品㈱
ご担当者名	東敬太郎
所在地	広島市佐伯区五日市町美鈴園8-9 ウィンディア美鈴園101
TEL	082-924-0220
FAX	082-924-0221
メールアドレス	k-azuma@kenmin.co.jp
携帯（可能でしたら）	090-5155-3234
開催テーマ	レンジでチンして美味しい焼ビーフン、はるさめ品 手間と愛情をかけたアレンジレシピを紹介します。
学習商品名 （開発商品など）	①CS広島県産レモンが香る塩焼ビーフン 180g×2 ②焼ビーフン 180g×2 ③韓国風はるさめ炒めチャプチェ 170g×2 ④きんぴらはるさめ 170g×2 4品とも冷凍食品です。 その他、共同購入取り扱いアイテムリクエストあれば対応致します。
学習内容 （スケジュールなど）	10:00～ 挨拶 10:05～ 商品説明 10:15～ おいしめしDVD視聴（5分間×2本～3本） （学習会実施アレンジメニューになります。） 10:30～ 調理方法の説明、組合員さんと調理・試食 11:30～ 質疑応答、片付け 12:00 終了 商品説明 ビーフンとは？などのビーフンの歴史等ご説明致します。
年間開催数	年間5回程度
開催期間・曜日	平日希望
会場形態	調理ができる会場
参加人数目安	10～20名程度
1人当たり分量	冷凍ビーフン180gの1/3、冷凍はるさめ品170gの1/3
納品について	ありません。（冷凍ビーフン、はるさめ品は当日持参致します。）
メーカー準備品（商品・機材・資料など）	使用商品と配布資料は当日持参します。
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	テレビとDVDプレイヤーのご準備をお願い致します。 （おいしめし映像・ビーフンの製造・歴史の説明を行います。） ご参加いただきました組合員様と冷凍ビーフン、はるさめ品のアレンジレシピの調理を実施します。 例として、20名ご参加時、4～5名のグループを作り、2品～3品を調理、もしくは各グループ事で担当レシピをを調理し、人数分を小分けし試食。 （事前にアレンジレシピ内容を提出致しますので、具材・調味料のご準備をお願い致します。 会場によってはカスコン口数が少ない所もあると思いますので、ご相談お願い致します。 試食用のお皿・お箸等会場で使用可能でしたらご使用お願い致します。 無い場合はご準備致します。
その他	