

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 キンレイ
ご担当者名	小倉 史生
所在地	〒541-0045 大阪府大阪市中央区道修町3-3-11 旭光ビル7F
TEL	06-6203-6330
FAX	06-6203-6340
メールアドレス	f-ogura@kinrei.com
携帯（可能でしたら）	090-7495-3706
開催テーマ	①おいしいちゃんぽんができるまで！（生産内容のご紹介など）2020年度～リニューアル ②季節に沿った商品の試食のご案内
学習商品名 （開発商品など）	長崎風ちゃんぽん 汁なし麺シリーズ（海老と炒め野菜の香ばし塩焼きそば、ジャージャー麺、花椒香る汁なし担々麺 etc） お鍋であたためるだけシリーズ（牛すきやき鍋、海鮮入り寄せ鍋、豚肉入りチゲ鍋 etc） ※COOP商品（日生協）
学習内容 （スケジュールなど）	スケジュールイメージ ①ご挨拶（5分） ②商品学習会 資料をご覧頂きながらのご説明（20～30分） ③調理とご試食（30分） ④質疑応答 商品につきましては事前にお打合せさせて頂き選定。（3～5品） 試食調理につきましては少なくとも30分～40分の確保をお願いします。 ※加熱調理が中心の為 電子レンジ、コンロ（もしくはIH調理器）、水回りの設備が必要です。
年間開催数	2回（例：4月汁なし 9月 お鍋であたためるだけシリーズ）
開催期間・曜日	基本OKですが、他のエリアと重複している場合がございますので予め御相談下さい。
会場形態	調理室をお願いします。※加熱調理が必要となります。コンロorIH調理器、レンジ調理を使用。
参加人数目安	20名前後
1人当たり分量	1/7×商品数（3～5品）
納品について	事前納品を希望致します。（納品先のご連絡をお願いします）
メーカー準備品（商品・機材・資料など）	試食サンプル、資料 コンロ（もしくはIH調理器）、手鍋、試食カップ、フォーク
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	副材料につきましては不要です。 調理お手伝いのお願い 一人で参りますので、調理のお手伝いを頂きますと助かります。
その他	試食は会場限定とさせて頂きます。学習会後持ち帰りの商品は原則無しとします。