

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	小川珈琲株式会社
ご担当者名	片岡 大輔
所在地	〒615-0802 京都府京都市右京区西京極北庄境町75番地
TEL	075-313-7333
FAX	075-321-5604
メールアドレス	d-kataoka@oc-ogawa.co.jp
携帯（可能でしたら）	070-6549-1896
開催テーマ	ご家庭で簡単に出来るおいしいコーヒーの淹れ方講習。飲み比べ（3～4種類程度）有り。
学習商品名 （開発商品など）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第一媒体に掲載されている弊社NB商品 ・ 第一媒体に掲載されている生協様協同購入専用商品 ・ 各会員生協様店舗にて定番採用されている弊社NB商品
学習内容 （スケジュールなど）	<p>基本として、1テーブル（6名様位）単位で行ないます。</p> <p>挨拶：主催者・会員生協・コープCSネットなど（5分程）</p> <p>20分位：コーヒーの産地及び製造工程等に関してPC等を用いてプロジェクターでご説明。</p> <p>20分位：おいしい珈琲の淹れ方の説明。</p> <p>45分位：おいしい珈琲の淹れ方の実践・体験（組合員さんと一緒に）</p> <p>15分位：組合員様との交流。（質疑応答、保存方法等の説明）</p> <p>学習会終了及び後片付け</p> <p>（例）</p> <ul style="list-style-type: none"> 10：00～10：05 挨拶等 10：05～10：25 座学（コーヒーが出来るまでの工程について） 10：25～10：45 淹れ方説明 10：45～11：30 実践・体験 11：30～11：45 交流 11：45～12：00 終了
年間開催数	ひろしま4回・おかやま4回、やまぐち・しまね・とっとり各2回 計14回
開催期間・曜日	開催可能期間：月～金（午前・午後可） 開催不可期間：土・日・祝日。1月～2月・6月末～8月不可
会場形態	基本的に、調理室がある会場をお願いします。（湯沸し・コーヒー器具の洗浄が必要となる為）
参加人数目安	20名程度(基本)
1人当たり分量	1テーブル（6名様位）単位毎に3カップ分のコーヒー
納品について	基本持参。稀に器具・備品等事前納品をお願いする場合有。（その際は納品先を教えてください）
メーカー準備品（商品・機材・資料など）	<p>商品・資料</p> <p>ハンドドリップ用器具・細口ポット・ペーパー</p> <p>コーヒーフレッシュ・スティックシュガー・マドラー・試飲用カップ</p>
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	<p>やかん：20人のご参加の場合、2Lを2～3個位ご用意願います。</p> <p>ふきん（テーブル毎に1枚）</p> <p>コーヒーカップ：会場に無い場合は、各自マイカップをご持参していただく様に募集時にご案内されている事が多いです。</p> <p>ごみ箱：使い終わったコーヒーやペーパーを破棄する際に必要となります。</p> <p>プロジェクター（<u>HDMI端子の接続ケーブル</u>）・スクリーン（無ければホワイトボードで結構です。）</p>
その他	お湯を使用します。お子様の安全性を考慮し、基本的には託児をお願い致します。