

2020年度 商品セミナー企画 確認書

メーカー名	大醬 株式会社
担当者名	井村 利行
所在地	〒590-0823 堺市堺区石津北町20
TEL/FAX	TEL 072-243-0184 / FAX 072-244-0577
メールアドレス	t.imura@dai-sho.co.jp
携帯（可能でしたら）	090-8795-3912
開催テーマ	思わず笑顔と笑いがでる、作って食べて知ってお得な商品試食・学習会（商品名を入れる）
学習商品名 （開発商品など）	<ul style="list-style-type: none"> • コープCSネット開発商品 「生協だし入り醤油 これ1本500ml」 • コープCSネット留型商品 「生協ゆずぼん酢 これ1本300ml」 • コープCSネット開発商品 「CS特級こいくちしょうゆ1L」 • NB商品 「しょうゆ屋のこだわり白だし1L」「昆布つゆ1L」他
学習内容 （スケジュールなど）	<p>挨拶：主催者等（5～10分）</p> <p>学習：挨拶の上、醤油、生協だし入り醤油 これ1本！の学習と醤油の味比べ 30分～1時間（調整可能）</p> <p>調理：別紙内容レシピに基づいて調理実習（約1時間）</p> <p>まとめ：質疑応答（場合によっては食事をしながら）</p> <p>（例）</p> <p>10：00～10：10 挨拶</p> <p>10：10～11：00 商品学習会（DVD、ビデオ視聴及び資料にて商品説明）</p> <p>11：00～12：00 調理実習</p> <p>12：00 終了（または食事をして13：00終了の場合あり）</p> <p>*別紙商品セミナーレシピを参照ください。</p>
年間開催数	各会員生協2回程度（トータルで年間10回程度）ご相談可
開催期間・曜日	月～金通年可能（土、日はご相談ください。不可ではございません。）
会場形態	調理が出来る場所が必要ですがなくても内容一部変更して対応致します。
参加人数目安	10名以上（少なくともご相談ください）
1人当たり分量	軽い昼食程度（ご飯、お茶は開催者様にてお願いします）
試供サンプル	なし
レシピ（有・無）	有
納品について	通常はこちらで持ち込みを致しますが開催会場により直接送り込みの場合があります。
調理器具や容器	基本すべて現地でお願いします。使い捨ての容器等はこちらでも用意できます。ご相談可。
メーカー様準備品（商品・機材・資料など）	学習商品・原料サンプル（醤油用） 学習資料・チラシ掲載商品サンプル見本・他少々の試食用容器等
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	調理が可能な会場（ない場合はセミナー内容を変更致します） 調理の場合は別紙レシピの調理材料をお願い致します。 机や椅子等学習できる環境をお願い致します。
その他	なるべく早い目に会場の住所や近くの宿泊できる場所の案内、最寄り駅からの行き方、または、最寄りの高速道路のインターからの行き方等を教えて頂ければ幸いです。