

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	トース株式会社
ご担当者名	吉田 一生
所在地	愛知県豊川市大崎町宮の坪58番地（東京事務所：東京都千代田区内神田1-2-7 楠本第18ビル8階）※書類送付などは東京事務所にお問い合わせ致します。
TEL	03-6261-4540
FAX	03-6261-4543
メールアドレス	k-yoshida@toasu.co.jp
携帯（可能でしたら）	080-2604-1425
開催テーマ	ドライパック商品全般の商品説明、使い方とご試食（調理実習含む）
学習商品名 （開発商品など）	ドライパック各種（大豆、ひじき中心に）
学習内容 （スケジュールなど）	<p>およそ2時間の開催時間をベースにしております。 （希望時間により、調整は可能です）</p> <p>30分：トース会社概要、商品説明 30分：調理実習 ※実際に参加者に調理して頂き、担当者が見て回る形をとります。 30分：ご試食、レシピについての意見交換など 30分：質疑応答、まとめ、片付けなど</p>
年間開催数	要相談（可能な範囲で対応致します。）
開催期間・曜日	土曜・日曜・祝日、ゴールデンウィーク、お盆休み、年末年始は対応不可。
会場形態	調理設備のある会場を希望。（4人につき1台の調理台があると望ましいです。）
参加人数目安	会場の大きさにより変動（15人以上での開催を希望。）
1人当たり分量	
納品について	ご指示の場所に事前納品（前日納品）
メーカー準備品（商品・機材・資料など）	<p>調理実習の際に使用するドライパック商品は弊社で準備します。 商品説明の際に使用する学習資料は弊社で手配を致します。 ※プロジェクターは必要ありません。 ※ドライパック・学習資料は事前納品を致します。</p>
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	<p>「ドライパック以外の食材、調味料、調理器具、食器」のご準備をお願い致します。 ※推奨メニューは弊社よりご提案致します。 必要な食材・調味料とその量、調理器具、食器は事前にご相談させていただきます。</p>
その他	<p>会場は荷物の事前納品ができ、且つ、講習会終了後に宅急便で返送可能な所が理想です。 （事前納品場所と終了後返送について別途ご相談させていただきます。）</p>