

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	ヤマモリ株式会社	
担当者名	田中 佳世	
所在地	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	
TEL	0594-33-3885	
FAX	0594-33-3886	
メールアドレス	k_tanaka@yamamori.co.jp	
携帯（可能でしたら）	070-2225-7768	
開催テーマ	①CO釜めしの素学習会 （CO釜めしの素各種商品説明、COあさり釜めし製造工程、ちょい足しレシピ提案など） ②CO白だし・つゆの素学習会 （CO白だし・つゆの素の使い分け、レシピ提案など） ※一回につき①か②どちらかの学習会にてお願い致します。	
学習商品名 （開発商品など）	①CO釜めしの素各種 ※COあさり釜めしの素、COとり釜めしの素、CO五目釜めしの素、COきのこ釜めしの素 ②CO白だし・つゆの素	
学習内容 （スケジュールなど）	①CO釜めし学習会 I. 釜めしの市場動向→商品説明→製造工程 （COあさり釜めしの素）→ちょい足しレシピ提案の順に説明 約20分～30分 II. 釜めしの素 ちょい足しレシピ試食 約30分 III. 質疑応答 約10分～20分 計60分～90分を予定 ②CO白だし・つゆの素学習会 I. 白だし・つゆの素の商品説明・使い分け説明 約20～30分 II. 白だし・つゆの素 アレンジレシピ調理（各2品程度） 約30～60分 III. アレンジレシピ試食・質疑応答 約20～30分 計70分～120分	
年間開催数	おかやま、ひろしま、やまぐち	
開催期間・曜日	火曜日～金曜日（AM）の間での学習会を希望いたします	
会場形態		
参加人数目安	10～20人	
1人当たり分量		
納品について	各CO該当ワフル	
メーカー準備品（商品・機材・資料など）	パワーポイントの資料有。事前に資料をメール送付させていただきますので、印刷をお願いします。 （パワーポイントによる説明をご希望の場合は、別途ご相談させていただきます）	
主催委員会にお願いしたい準備品（副材料など）	①炊飯器4台、包丁・まな板などの基本的な調理器具、レシピに必要な副材料 ②鍋、フライパン、包丁・まな板などの基本的な調理器具、レシピに必要な副材料 （COサンプルは、メーカーで準備いたします）	
その他	三重県からの参加になりますので岡山、広島、山口を希望致します。	