

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	キューピー株式会社
担当者名	瀬戸田 朋美
所在地	広島市中区幟町2-16 広島董友ビル
TEL	082-511-7380
FAX	082-511-7383
メールアドレス	tomomi_setoda@kewpie.co.jp
携帯（可能でしたら）	090-6024-1012
開催テーマ	ドレッシングは万能調味料！知ってお得な商品試食・学習会（黒酢たまねぎドレッシング・ごまドレッシング・ノンオイル和風香味野菜）
学習商品名 （開発商品など）	留め型商品（第1媒体月1回企画あり） （黒酢たまねぎドレッシング、ごまドレッシング（かつおだし味）、ノンオイル和風香味野菜）
学習内容 （スケジュールなど）	10：00～挨拶 10：10～商品学習会 10：30～商品調理・試食（組合員さんと一緒に調理） ※4～5人で1グループで3種類のメニューを作ってください。 11：30～片づけ 11：45～試食・質疑応答 12：00 学習会終了 当社指定のメニューでレシピ通りに調理をすすめていきます。 【メニュー】 黒酢たまねぎドレッシング：ピーマンと鶏むね肉の黒酢炒め ごまドレッシング（かつおだし味）：さばのごまドレ煮 ノンオイル和風香味野菜：鮭の南蛮風サラダ
年間開催数	年間10回（会員生協2回）
開催期間・曜日	平日（月～金） 土日・祝日は除く 10:00～17:00
会場形態	調理室をお願いします。
参加人数目安	20名
1人当たり分量	留型ドレッシング 各種50cc程度
試供サンプル	無し 当日会場で試食
レシピ（有）	3種類あります。
納品について	事前納品を希望（納品先を教えてください）また、会場までの運搬をお願いします。
調理器具や容器	コンロ（2口/1グループ）、フライパン（各テーブル）、中鍋（各テーブル）、中皿（人数分×3メニュー）、ボール、包丁、まな板、菜箸
メーカー様準備品（商品・機材・資料など）	学習対象商品 （黒酢たまねぎドレッシング、ごまドレッシング（かつおだし味）、ノンオイル和風香味野菜） 資料、PCは持参します。
主催委員会をお願いしたい準備品（副材料など）	レシピを確認いただき、野菜等の材料の準備をお願いします。 プロジェクター、スクリーン
その他	