

2020年度 商品セミナー企画 確認書

部署	商品開発課
担当者名	熊谷 義夫
TEL/FAX	082-264-6858
TEL/FAX	082-264-6852
メールアドレス	Yoshio_Kumagai@csnet.coop
携帯番号	080-6302-2409
開催テーマ	COOPオリーブオイル・CSネット開発商品学習会
学習商品名 (開発商品など)	CSネット開発商品を使用したCOOPオリーブオイル学習会。 カゴメ基本のトマトソースを使用した簡便10分メニュー(ミートソース・ラタトゥコ)をパスタにしてもパンに載せても。またトマトジュース×オリーブオイルの試飲も実施出来ます。 サラダではトマトやきゅうりの飾り切りも出来ます。
学習内容 (スケジュールなど)	オリーブオイルと開発商品の学習 10時～ 商品説明・学習 11時～ 調理 12時～ 試食 13時～ 片付け
年間開催数	4月～3月で各生協1回程度
開催期間・曜日	水・木・金のいずれかで
会場形態	キッチンスペース、ガスコンロ5台程度
参加人数目安	20～30名程度
1人当たり分量	パスタ80g・CS開発商品(冷凍食品等)・サラダ(トマト・きゅうり+α)・フランスパン少々
試供サンプル	オリーブオイル・スパゲティ・トマトソース・CS開発商品はコープCSネットで準備します。 生鮮品(パスタ具材・野菜)・調味料・パン等は委員会でご準備下さい(詳細応相談)。
納品について	一週間前に指定場所へ納品
CSネット準備品 (商品・機材・資料など)	COオリーブオイル、COスパゲティ・オーマイフェットチーネ生協仕様、 カゴメ基本のトマトソース、CS商品学習資料・見本
主催委員会にお願いした 準備品(副材料など)	スパゲティの調理準備とサラダ用の野菜とパン、 その他備品の準備をお願い致します(鍋・フライパン・包丁・トング・食器・調味料・具材etc)。 準備品については事前にレシピと共に代表者の方と入念な確認を行います。
その他	昼食を兼ねられると思いますので、 イタリアコースをお願い致します(パスタ+サラダ+パン+他)。 パスタ料理のメニューレシピは応相談(事前に季節に合うレシピを送付し、選んで頂きます)。 パスタはお一人様80g程度。 コープイタリア料理教室などで蓄積されたメニューレシピやイタリア料理のコツ等豊富です。 サラダドレッシングはオリーブオイルと塩とバルサミコ酢で作ります。 CS開発商品でアクアパッツァ・ソテー・カルパッチョ等何か一品作ります。 事前確認の上、CSネットカタログ掲載用などの撮影協力をお願いする場合があります。