

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
301	生活 用品	アイメディア 株式会社	①ダニ集めてボイ 捕獲力アップ P/バルくらす/年9回程度 ②丸いまな板 耐熱エラストマー/ キッチン・ぶらす/年3回程度	アイメディア㈱	関東エリア希望 通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) DVD、プロジェクター、スクリー ン設備希望。	①学習時間は1時間半程度。商 品の説明と、(希望があれば) 職員様に事前(3カ月ほど前)に 商品を使用してもらい、学習会 の1か月前までに弊社へ提出。そ の提出いただいた現物のダニ の有無や数量を弊社で調査い たします。(見えないからこそ興 味がある方が多く、他生協学習 会で人気です)。 ②学習時間は30分程度。商品 説明と、デモ実演と実習。		《目的》①②共通 組合員様にはご支持いただき、年々出荷数増加傾向にある商品ですが、見ただけで は特徴が伝わりにくいため、実際に商品に触れていただきながらこだわりを知って いただきたく思います。 《モデルケース》 ①学習時間は1時間半程度。商品の説明と、(希望があれば)職員様に事前(3カ 月ほど前)に商品を使用してもらい、学習会の1か月前までに弊社へ提出。その提出 いただいた現物のダニの有無や数量を弊社で調査いたします。(見えないからこそ興 味がある方が多く、他生協学習会で人気です)。 ②学習時間は30分程度。商品説明と、デモ実演と実習。	「ダニ集めてボイ 捕獲力アップP」 については、ご希望があれば事前に職 員様に商品をお渡ししご使用いた だく。弊社への1か月前までの提出必 須。 《主催者準備》 特にございません。 《取引先準備》 商品、食材(試食不可)、資料一式 《その他》※購置に必要な大きな荷物 一式(段ボール箱)を前もって送付希 望。 購置終了後、取引先へ返送してくだ さい(アイメディア負担)。
302	生活 用品	アズマ工業 株式会社	【ほんもの実感商品含む】 ①ふんわりお掃除シート バルくら す/月1～2回 ②天然由来の成分を配合したやさ しい入浴剤 バルくらす/月1～2回 ③ふしぎクロス バルくらす/月1回	同左	《派遣エリア》 ・どこでも可(遠隔地の場合、時 間等別途相談) 《派遣時期》 ・通年可能。月～金曜(土日祝 日を除く) 《必要設備》 ・お掃除講習会の場合、キッ チンや水場があると実演を行い やすいです。	《所要時間》 ・講習時間のみで30分～1時 間半程度 《配分》 ・1商品のみ説明ですと30 分、お掃除講習会としてですと、 1～1時間半程度必要です。 配分としては、講義30分、実 演、30分、質疑応答30分など。	《人数》 ・10～20名程度 《対象年齢》 ・特になし 《要望》 ・特になし	《目的》 ・紙面でご覧にしている商品を実際に手に取って頂いたり、清掃に関する知識を深 めて頂く事で、商品利用に繋げる。 ・パルシステム様での取扱商品は雑貨にもこだわりがある、ということを知っていただ く。 《モデルケース》 ・おそうじのコツを講義後、直近の企画がある商品にて、会場を掃除したり、組合員 様から持参していただいた掃除したいものを一緒に掃除する。	《主催者準備》 ・事前に確定人数をお知らせください。 《その他》 ・事前にサンプルを宅配にてお送りさ せていただきます。購置終了後、返 送をお願いいたします。 ・講師は当日の朝に静岡県を出発し ますので、遠方の場合、開始時間は相 談させていただきます。
303	水産	株式会社 井ガタ竹内	【ほんもの実感商品含む】 パルシステムPB 恩納村の早採れ 糸もずく/月2回 パルシステムPB 恩納村の太もずく /月1回 お弁当もずく/月1回 奥来海青ち海ぶどう/不定期	同左	《派遣エリア》 ・どこでも可/時間等は別途相 談。 《派遣時期》 ・通年可能。月～土曜日(日曜、 祝祭日を除く) 《必要設備》 ・DVDプレーヤー、プロジェ クター、スクリーン 難しい場合は応相談の上 HDMI端子付きのテレビでも可 ・調理実習可能な設備 料理教室をする場合のみ	《所要時間》 ・基本プログラム(DVD+学習 会)・・・90分程度 ・追加プログラム お料理教室・・・60分 モズク異物選別体験・・・30分 サンゴの基台 メッセージ書 き・・・20分 《配分》 ・基本プログラム DVD15分、その後座学80分、 (パワーポイント使用)、 その後、質疑応答、試食塔15 分	《人数》 ・10～30名程度まで 《対象年齢》 ・特になし お料理教室をする場合、その 時間帯にお子様向けのプログラ ムも可(サンゴの基台のメッ セージ書き) 《要望》 ・	《目的》 ・商品を通じて、産地のことを深く知っていただく。 ・組合員様からの要望から、味付もずくを使った料理教室も行います。 《モデルケース》 ①準備→挨拶→DVD上映→座学→お料理教室→食事をしながら交流→終了 ②準備→挨拶→DVD上映→座学→お料理教室(手の空いた方は異物選別体験)→ 食事をしながら交流→サンゴの基台メッセージ書き→終了 時間配分、プログラム等は、事前に打ち合わせをいたします。	《主催者準備》 ・お料理教室をする場合、材料など主 催者側でご用意いただくものがあ ります。(事前に打ち合わせいたし ます) ・事前にサンプル、備品等は宅配便に よるお届けとなります。 ・準備の関係から、2週間前を目処に 参加人数をお知らせください。(その 後の変更についても対応いたします) 《取引先準備》 ・試食品等 《その他》 ・できるだけご希望にお応えしたいと考 えておりますので、事前にメールでの 打ち合わせをさせていただきます。
304	水産	株式会社 井ガタ竹内	パルシステムPB 恩納村の早採れ 糸もずく/月2回 パルシステムPB 恩納村の太もずく /月1回	同左	《派遣エリア》 ・どこでも可/時間等は別途相 談。 《派遣時期》 ・通年可能。月～土曜日(日曜、 祝祭日を除く) 《必要設備》 ・DVDプレーヤー、プロジェ クター、スクリーン 難しい場合は応相談の上 HDMI端子付きのテレビでも可 ・調理実習可能な設備 料理教室をする場合のみ	《所要時間》 ・基本プログラム(DVD+学習 会)・・・90分程度 ・追加プログラム お料理教室・・・60分 モズク異物選別体験・・・30分 サンゴの基台 メッセージ書 き・・・20分 《配分》 ・基本プログラム DVD15分、その後座学80分、 (パワーポイント使用)、 その後、質疑応答、試食塔15 分	《人数》 ・10～30名程度まで 《対象年齢》 ・特になし お料理教室をする場合、その 時間帯にお子様向けのプログラ ムも可(サンゴの基台のメッ セージ書き) 《要望》 ・	《目的》 ・商品を通じて、産地のことを深く知っていただく。 ・組合員様からの要望から、味付もずくを使った料理教室も行います。 《モデルケース》 ①準備→挨拶→DVD上映→座学→お料理教室→食事をしながら交流→終了 ②準備→挨拶→DVD上映→座学→お料理教室(手の空いた方は異物選別体験)→ 食事をしながら交流→サンゴの基台メッセージ書き→終了 時間配分、プログラム等は、事前に打ち合わせをいたします。	《主催者準備》 ・お料理教室をする場合、材料など主 催者側でご用意いただくものがあ ります。(事前に打ち合わせいたし ます) ・事前にサンプル、備品等は宅配便に よるお届けとなります。 ・準備の関係から、2週間前を目処に 参加人数をお知らせください。(その 後の変更についても対応いたします) 《取引先準備》 ・試食品等 《その他》 ・できるだけご希望にお応えしたいと考 えておりますので、事前にメールでの 打ち合わせをさせていただきます。
305	食品	いなば食品 株式会社	①パルシステムツナフレーク缶/コ トコト・きなり隔週、yumyum隔週 ②パルシステムツナフレーク缶/コ トコト・きなり隔週 ③パルシステムツナフレーク缶/コ トコト・きなり隔週	いなば食品株 式会社	《派遣エリア》 関東エリア 《派遣時期》 通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 調理実演可能な設備希望	準備・片付けがありますので、 調理室の予約時間は、余裕を 持って設定して下さい。	10～20名程。(試食準備のた め)	①《目的》 ツナ缶の製造方法、こだわりを知ってもらう ②《モデルケース》 学習時間は約1時間。 ・主催者より開始挨拶・5分⇒ ・商品特長説明・20分(パワーポイント、DVD、チラシ利用)⇒こだわりの説明 ・商品デモ実演と実習・25分 ⇒ レシピ紹介など ・質疑応答。10分。	打合せ後、レシピなど決まり次第、試 食品、準備品等連絡します。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	バルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
306	食品	茨城乳業 株式会社	カスタードプリン	同左	《派遣エリア》 ・関東(その他、要相談いま す) 《派遣時期》 ・月曜から金曜(その他、時期 含めご相談願います) 《必要設備》 ・DVD・プロジェクター(設備あれ ば。)	《所要時間》 ・30分～1時間。 《配分》 ・試食・商品説明	《人数》 ・10～30名程度まで 《対象年齢》 ・特になし 《要望》 ・特になし	《目的》 ・バルシステムオリジナルカスタードプリンの美味しさや、他商品との違いを実感して いただき素材のおいしさを知っていただく。 《モデルケース》 ・主催者挨拶 ～ 講義 30分～1時間 ～ 質疑応答 30分	《主催者準備》 ・試食品は事前に手配願います。(確 定人数をお知らせ願います。試食品サ ンプルを宅急便で手配します。) 《取引先準備》 ・特になし 《その他》 ・特になし
307	石けん	エスケー石 鹸 株式会 社	やっぱり石けん！洗濯用 粉石けん 粉石けんみずばしう	同左	《派遣エリア》 ・関東エリア/遠隔地の場合、時 間等別途相談。 《派遣時期》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・印刷した学習会資料用意、プ ロジェクター、スクリーン設備希 望。	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて2時間 半。講習時間は2時間。 《配分》 ・パワーポイント用いた学習会 (1時間30分)、質疑応答(30分)	《人数》 ・10名～20名でお願いします。 《対象年齢》 ・小学生以上となります。小学 生未満のお子様は、別室保育 希望致します。	《目的》 ・せっけん利用を普及すべくせっけんと合成洗剤の違い、せっけん使い方の学習会 《モデルケース》 ・商品特長について説明(パワーポイント) ・商品を使った実演(当日サンプルを使って、実感していただきます。	バルシステム神奈川ゆめコープ組合 員開発協力商品。粉石けんに限らず 食器洗いや歯みがきまで「石けん」 全般についての学習会も実施可能で す。 《主催者準備》 ・サンプル手配のため、事前に確定人 数をお知らせ下さい。また、試・サンプ ルについては当日持参もしくは宅急便 等によるお届けになります。 《取引先準備》 ・事前送付資料を、人数分コピーして いただく助かります。
308	化粧品	株式会社 エムシー サービス	【ほんもの実感商品含む】 バルシステムPB商品 「薬用 アクアアリエ スキンケアシ リーズ」 「ハーブが香るホッ トクレンジングジェル」 素 肌時間掲載 1～2回/月	姉マナーコス メテックス	《派遣エリア》 関東エリア/遠隔地の場合、時 間等別途ご相談。 《派遣時期》 通年可能: 火～金曜日の10～ 12時もしくは13～15時(時間 帯はご相談に応じます) 《必要設備》 出来れば、給湯設備のある会 場を希望いたします。	《所要時間》 準備、片付けを含め3時間程度。 講習時間は約2時間となります。 (お時間はご相談に応じます) 《配分》 ※約2時間の場合 ①パワーポイント資料に沿って、 バルシステムの化粧品や「薬用 アクアアリエシリーズ」、「ハーブ が香るホットクレンジングジェル」 の商品特長や使い方について説 明いたします。…約20分 ②スキンケアの実演・実践を行いま す。…約50分 ③ベースメイク&ポイントメイクの コツを交え実演・実践を行いま す。…約35分 ④質疑応答 …約15分	《人数》 10～20名程度でお願いいたしま す。 (多少の前後はご相談ください) 《対象年齢》 18歳以上。 《要望》 準備等の都合上、講習会開始 の1時間前には会場に入れるよ うご手配をお願いいたします。	《目的》 バルシステムオリジナル薬用美白化粧品で、今年で30年を迎えるロングセラー「薬用 アクアアリエスキンケアシリーズ」と、昨年登場し大好評の「ハーブが香るホットクレン ジングジェル」を先ず皆様にご頂き、商品を身近に感じて頂く目的の講習会です。 その他、メイクのコツなどもお教えします。 《所要時間》 約2時間(ご相談に応じます) 《モデルケース》 資料に沿って商品の特長やこだわり、ポイント等についてご説明した後、モデルさん 1名を選び、インストラクターが実演します。 他の方々はそれに倣って実際に商品を使いながら実践して頂きます。 また、何かご要望がありましたら、事前にご相談ください。	※新型コロナウイルス感染症収束の向 きとなってからの実施とさせて頂きた く存じます。 《主催者準備》 ・ボックスティッシュ1箱、洗面器1個 《取引先準備》 ・商品のテスター類 《その他》 ※参加者の方が各自お持ちください。 浴用タオル、卓上鏡、筆記用具、ターバ ン(髪を乾かすもの)、普段ご使用のメイ ク用品 ※人数が確定しましたら事前にお知らせ 願います。 ※商品のテスター類につきまして、事前 に宅配便にて手配いたします。終了後 は取引先へのご返送をお願いいたしま す。
309	食品	エム・シー シー食品 株 式会社	【ほんもの実感商品含む】 座直バジルのジェノベーゼソース/ コトコト隔週、きなり月1回 カニのトマトクリームソース /月1 回 ポロニア風ミートソース(赤ワイン仕 立て)/月1回 パーティピッツアセット/食卓広場約 2か月毎、クリスマス時本誌掲載		《派遣エリア》 ・全エリア可能 《派遣時期》 ・通年可。月～金曜日(土日、祝 日を除く営業日) 《必要設備》 ・調理可能な設備を希望。 DVDが見れる環境(プロジェク ター、スクリーン)設備希望	《所要時間》 ・準備、片付け含め4時間。講習 時間は3時間 《配分》 ・9時半集合 10時講習会開始。開始40分 程DVD鑑賞、商品説明 10時40分頃～12時 調理 12時～13時 試食、質疑応 答、片付け	《人数》 ・10名～ 特に制限はありません。 ・調理室で調理可能な人数 《対象年齢》 ・調理が可能な年齢～。 《要望》 ・火を使いますので、小さなお子 様がいらっしゃる場合は、保育 を付けて頂く用検討下さい	《目的》 ・バルシステムで扱っている商品(特にパスタソース)を使った料理講習を通し、パス タ以外にも使えるソースで あることを実感して頂く ・バルシステムで扱っている商品の説明 《モデルケース》 ・事前に打ち合わせし、3～4品実際に調理して頂きます。 ・希望があれば、他社との食べ比べを実施し、バルシステム商品の優位性を体感頂 きます	《主催者準備》 ・事前に調理内容の打ち合わせをさ せて頂きますので その内容に沿って材料の準備をお願い 致します。 (パスタソースは当社より送付しま す) ・調理室の確保をお願いします。 《取引先準備》 ・試食するパスタソース等の商品送付 《その他》 ・当日、エリアの配送センターより材料 を持って来て頂けるか確認頂き、可能 な場合は、当社より予めパスタソース を送付致します。
310	食品	エム・シー シー食品 株 式会社	座直バジルのジェノベーゼソース	同左	ガス・IH・カセットコンロがある会 場限定でお願いします。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間 で調理と試食 要望や学習会内容によって調 整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	試食は本品のみ。 《目的》 ・ほんもの実感商品を知って、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただ きたいと思います。 《モデルケース》 ・会社説明や商品説明後、試食しながらざくばらんに意見交換、アレンジメ ニューでのランチ試食など 《目的》 ・商品の試食・説明、定番商品について一緒に調理していただき商品説明を行い、冷 凍・冷蔵商品のアレンジ料理と一緒に調理していただき、普及に努めたい。 《モデルケース》 ・会社説明20分後、一緒に調理して、試食しながら商品の説明60分、冷凍・冷蔵商 品を使ったアレンジメニューでのランチ	組合員の声を受け、2016年10月よりリ ニューアルしました。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
311	食品	国分首都圏 小川珈琲 株式会社	・香り華やか珈琲、有機珈琲オリジ ナルブレンド、期間限定珈琲シ ーズ、マイルドブレンドドリップコ ヒー/企画頻度・不定期。	同左	《派遣エリア》 ・関東エリア。 《派遣時期》 ・平日の10時～12時(1月、7月 は不可)(土日祝祭日は不可) 《必要設備》 ・DVD・プロジェクター(要相談)。	《所要時間》 ・1時間半～2時間 《配分》 ・講義:30分。コーヒーに関し て。 ・実演・実技:1時間 ～1時間30 分。 ・質疑応答:15分。	《人数》 10名～ 《対象年齢》 熱湯を使用しますので、子供不 可。※お子様がいる場合は託 児所の開設をお願いします。	《目的》 コーヒーのこだわりについて。おいしいコーヒーの淹れ方教室。 ハンドドリップでのおいしいコーヒーの淹れ方を実演させていただきます。その後は 飲み比べを兼ねて参加の皆さんで実演していただきます。 《モデルケース》 20～30分 座学:珈琲についてお話いたします。 30分程度 レクチャー:美味しいコーヒーの淹れ方について説明します。 1時間～1時間半 抽出:グループに分かれて各自で抽出して頂きます。 15分程度 質疑応答	開催場所は、和室・洋室・調理室 (湯沸かしのできるところが近ければ、 より有り難いです。) 《主催者準備》 コーヒーカップ・布巾8枚程度 大きめの電かん2層程度 もしくは電気ポット2L程度を2個 《取引先準備》 コーヒー、砂糖、コーヒーフレッシュ、 抽出器具など 《その他》 ※講座に必要な大きな荷物一式(段 ボール 箱約2個)を前もってお送りします。 講座終了後、小川珈琲様へ返送して ください(送料委員負担)。
312	食品	奥本製粉 株式会社	スバゲッティ/ほぼ毎回	同左	《派遣エリア》 ・関東圏内 《派遣時期》 ・1月～12月 《必要設備》 ・試食有りの場合:ガスコンロ2 台(調理設備) ・DVD・プロジェクター設備(要相 談)	《所要時間》 ・講義のみ約30分。(試食あり の場合:約60分) 《配分》 ・講義30分(設備あれば、 DVD、パワーポイント使用。) ・調理実習・試食30分。	《人数》 ・10～約20名まで 《対象年齢》 ・小学生以上(熱湯を使うため。)	《目的》 ・パスタ及び小麦に関するご案内 《モデルケース》 ・主催者挨拶 ～ 会社案内・商品説明 ～ 調理実習 ～ 試食 ～ 質疑応答。 (必要に応じて、DVD・パワーポイント使用。)	《主催者準備》 ・試食有りの場合:お褒めのバスタ ソースをご準備いただけると助かりま す。 《取引先準備》 ・商品資料、試食サンプル(取引先持 参または、宅配にて。)
313	食品 水産	株式会社 オルタート レード・ジャ パン	【ほんもの実感商品含む】 ①パランゴンバナナ、②エコシュ リンプ、③コーヒー		《派遣エリア》 ※遠方については、内容、参加 人数など相談させていただき たくお願いします。 《派遣時期》 平日 ※事情があって週末希望の場 合、ご相談ください。 《必要設備》 パワーポイントを使用してお話を しますので、パソコン、プロ ジェクター、スクリーンのご準備 もお願いします。	《所要時間》 ほとんど10:00～12:00の2時間 をいただき、その範囲内で行っ ています。軽食を含めて12:00～ 13:00/1時間程度交流会の時間 をいただくことがあります(有意 義です)。 ・講義(写真スライドを使いなが らお話し)、動画、試食などを開 催者と一緒にしながら時間配分 を検討します。 《配分》 ・品目により内容と時間配分が 異なります。また、内容や時間 配分は開催者と相談のうえ、都 度決めさせていただきます。	《人数》 10～20人程度 《対象年齢》(要望) 火器やお湯を使う場合、安全警 戒が可能な年齢の参加者ない しは、安全確保のための対策を 開催者側でとっていただく をお願いします。	《目的》 パルシステムが取り組む「国際産直」「エシカル消費」「SDGs」に通じる取り組みとして、 ATJのモノ(商品)について、よりご理解いただき、利用に繋げていきたいと思います。 《モデルケース》 ・テーマ(品目)によって、講義(商品の特徴、産地の状況や背景、交易の目的、市販品 との比較など)、動画、試食・食べ比べ、実習、ワークショップなど項目が異なります。開 催者の目的に合わせて、どのように組み合わせるかを、事前にご相談させてい たいただきます。 《パランゴンバナナ》 ◆「パランゴンバナナ」と「フィリピン・プランテーションバナナ」の違いから「エシカルバナ ナ」を学ぶ。 《エコシュリンプ》 ◆市販品の集約型養殖との違いから環境に優しい国際産直の取り組みを学ぶ。市販品 との食べ比べで味の違いを知る。 《フェアトレードコーヒー》 ◆各産地の様子、コーヒーの流通の一般事情、フェアトレードコーヒーの取り組みつ いて。◆美味しいコーヒーの淹れ方実習も出来ます。	《主催者準備》 ・「コーヒーの淹れ方教室」につ いては、設備欄参照。 ・市販品との比較をする場合、市販品 の準備をお願いします。 《取引先準備》 ・試食品がATJ品は、例えばバナナ などは熟度の問題もありますので、ATJ から手配させていただくことも可能です (実費をいただきます)。
314	化粧品	株式会社 かがやくコ スメ	【ほんもの実感商品含む】 メイク品 基礎化粧品 ピーチヴェール薬用ボディミルク、 シンプリズムプラス、ベルクリエ、ペ ルシーオ 他	同左	《派遣エリア》 ・ご相談に応じます 《派遣時期》 ・ご相談に応じます 《必要設備》 ・DVD プロジェクター	《所要時間》《配分》 9時半～17時位内で、 ※開始時間、所要時間はご要 望により変更可	《人数》 ・10～30名位まで(大人のみ) 《対象年齢》 ・問いません	《目的》 ・組合員様にメイクや化粧品の楽しさをお伝えいたします。 ・パルシステム様取扱化粧品の用いてメイク講習会を行いますので、商品の魅力 をお伝えすることができます。 ・組合員様のニーズを伺う事で、メーカーとしてご要望に合った商品づくりを行いま す。 《モデルケース》 ①肌の学習会実施(肌の構造やスキンケアの必要性について) ②メイク講習会実施(講師がモデルの方にメイクを行い、組合員様が真似てご自身 にメイクを実施)	《主催者準備》《取引先準備》 講習で使用するメイクセット等を前日 着で送りますので、会場までお待ちい ただけますと幸いです。また、戻しの 送付もお願いできればと存じます。 《その他》 メイク講習につきましては、メイク落 しから実施しますので、メイクされたま までのご参加でも結構です。
315	化粧品	株式会社 かがやくコ スメ	ピーチヴェール薬用ボディミルク (赤ちゃんから使える全身保湿化粧 品)	同左	《派遣エリア》 ・ご相談に応じます 《派遣時期》 ・ご相談に応じます	《所要時間》《配分》 9時半～17時位内で、 ※開始時間、所要時間はご要 望により変更可	《人数》 ・10～30名位まで(大人のみ) 《対象年齢》 ・問いません	《目的》 ・PBピーチヴェール薬用ボディミルクを実際に使ったり、開発背景、肌の構造やスキ ンケアの必要性について講習します。 ・パルシステム様取扱化粧品の用いてメイク講習会を行いますので、商品の魅力 をお伝えすることができます。 ・組合員様のニーズを伺う事で、メーカーとしてご要望に合った商品づくりを行いま す。 《モデルケース》 ①肌の学習会実施(肌の構造やスキンケアの必要性について) ②メイク講習会実施(講師がモデルの方にメイクを行い、組合員様が真似てご自身 にメイクを実施)	17年度パルシステム山梨組合員開発 協力商品で18年11月デビュー。商品 の説明だけでなく、赤ちゃんや子ども、 大人の肌のちがいが、肌によさしい化粧 品、正しいスキンケアとは何かにつ いてもご説明します。簡単なメイク講習 も合わせた内容も可能です。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
316	食品	株式会社 風見	深煎りごまドレッシング(コトコ・き なり毎月1回企画)、シーザーサ ラダドレッシング(コトコ・きなり毎月 1回企画)、スモークチーズのシー ザーサラダドレッシング(不定期)、 すりごま醤油ドレッシング(不定 期)、あかでみトマトドレッシング(不 定期)		《派遣エリア》 ・特に地域限定はありません。 《派遣時期》 ・特に時期限定はありません。 《必要設備》 ・簡単な試食であれば、調理設 備不要。 ・「サラダ」、「アレンジレシビ」等 の試食の場合調理設備が必要。 ・プロジェクター・DVDがあれば、 要相談。	《所要時間》 ・1時間～2時間 《配分》 ・商品学習会＋試食 1H、交流 など30分から1H	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・年齢制限はありません。 《要望》 ・要望は特にありません。	《目的》 ・パルシステムお取り扱いのドレッシングの説明と市販のドレッシングとの違いの説明、サラダ以外の食べ方提案など。 《モデルケース》 ・主催者挨拶 ～ 会社説明・商品説明 ～ 試食・調理実習 ～ 質疑応答。	《主催者準備》 ・特別ありません。 《取引先準備》 ・ドレッシング、サラダとその他の試食用食材 《その他》 ・我が家の定番の食べ方など、組合員からの情報の提供など双方からの情報提供で意見交換希望。
317	納豆	株式会社 カ ジノヤ	【ほんもの実感商品含む】 産直大豆小粒納豆/毎週企画 せいきょう納豆/隔週企画 国産極小粒納豆/隔週企画 国産大豆しそのり納豆/月1回 黒まめ納豆/月2回ほど	同左	《派遣エリア》 ・国内であればどこでも可 《派遣時期》 ・月～金曜日の10時～17時 《必要設備》 ・DVD プロジェクター	《所要時間》 ・約2時間 《配分》 ・座学 : 90分 ・試食 : 20分 ・質疑応答 : 10分	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に制限なし	《目的》 ・カジノヤの製品に対するこだわりと納豆自体の魅力を知っていただき、製品へより愛着を持っていただきたい。 《モデルケース》 ・座学(会社紹介・製造フローチャート紹介DVD視聴・配布資料に沿って講義)→試食・食べ比べ→質疑応答	《主催者準備》 ・試食手配のため、1週間前に参加人数の確定をお願い致します。 《取引先準備》 ・試食品、学習資料
318	水産	有限会社カ ネモ	(旬)漁師がつくった釜あげしらす	同左	《派遣エリア》 ・関東エリア/遠隔地の場合、時間等別途相談。 《派遣時期》 ・10月～5月まで(月曜～土曜) 日・祝日は除く 《必要設備》 ・調理実演可能な設備を希望。 DVD、設備希望。	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて3時間。 講習時間は2時間30分。 《配分》 ・50分くらい商品説明(DVDも使用)1時間20分しらすを使った料理 20分程度 質疑応答	《人数》 ・10～20名くらいをお願いします 《対象年齢》 ・小学生以上となります。熱湯使用のため、小学生未満のお子様は不可。小学生未満のお子様は、別室保育希望致します。 《要望》 ・準備がありますので、調理室の予約時間は、4～5時間で設定して下さい。 実施場所(調理室等)の環境によります。	《目的》 ・パルシステムの考え方を説明した上で釜あげしらすの製造の思いを伝え釜あげしらす丼の料理をして頂く。 《モデルケース》 ・①釜あげしらす丼 開始挨拶→釜あげ丼の調理→試食 ②・商品特長について説明(DVD、簡単なデモンストラを使って。) ・商品を使った実演と実践(当日サンプルを使って、ご自分で実感していただきます。)	《主催者準備》 事前送付資料を、人数分コピーしていただく助かります。 ・米・炊飯器・フライパン・油・卵(人数分、一人1個)刻み海苔・食器類・お箸等 《取引先準備》 試食品・掲示物 《その他》 ・DVDが視聴できる環境
319	生活用品	有限会社 カ ワグチ企画	日本のいいもの(念珠・椀・箸製品・ 国産アロマ・鯖江サングラス・オー ガニックコットン・とんぼ玉・ふうせん パレー・靴…) 超低頻度		《派遣エリア》 ・東京・神奈川・埼玉・山梨 《派遣時期》 ・随時相談/月～金、土日・祝 日(要相談) 《必要設備》 ・DVD、プロジェクター	《所要時間》 ・40～80分 《配分》 ・会社説明・10分、 ・商品説明、商品実感。50分。	《人数》 ・10～20人前後 《対象年齢》 ・中学生以上。 《要望》 ・取扱い商品からして、小さいお子さまを対象とした講習会はお受けできません。	《目的》 ・日本のものの作りの現状、製品説明等。 製品を触ったり、履いたり、香りの体感等。 《モデルケース》 ・会社説明・10分、 ・商品説明、商品実感。50分。(当社は、国内の地域特産品、雑貨、手作りガラス製品等を案内している会社です。隠れた逸品、人気の製品等を、目で見て、触ってみて、経験してみてください。)	《取引先準備》 ・会社・商品資料。商品見本。
320	食品	河村屋 (カナモト食 品)	信州望月高原の産直白菜キムチ	有限会社カナ モト食品	《派遣エリア》 ・国内であればどこでも可 《派遣時期》 ・月～金曜日の10時～17時 《必要設備》 ・プロジェクター	学習時間は約1時間 ・主催者より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長説明(パワーポイント、DVD)(30分) ↓ ・賞味期限が違う弊社キムチを 実食しながらの 質疑応答(20～30分)	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に制限なし	試食は本品のみ。 《目的》 ・商品のこだわりと魅力を知っていただき、商品へより愛着を持っていただきたい。 《モデルケース》 ・座学(会社紹介・製造フローチャート紹介DVD視聴・配布資料に沿って講義)→試食→質疑応答	月3回(基本はA・B・C週)で企画しており、賞味期限の関係で企画週での学習会開催限定でお願い致します。 《主催者準備》 ・特になし 《取引先準備》 ①会員生協センターにサンプル送付可能です。賞味期限の違うキムチの食べ比べをさせていただきます。
321	食品	株式会社 河村屋 (すが野)	産直甘らっきょう・コトコ・キナリ/1 回	株式会社 すが 野	通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日)	所要時間: 準備、片付け含めて 約3時間。学習時間は約2時間。 ・主催者より開始挨拶・5分⇒ ・商品特長説明・30分(チラシ 利用) ⇒ ・商品試食と食べ方 提案・50分⇒・質疑応答。10～ 20分	制限ありません	①《目的》商品の特長、こだわりを知ってもらう。 《モデルケース》 所要時間: 準備、片付け含めて約3時間。学習時間は約2時間。 ・主催者より開始挨拶・5分⇒ ・商品特長説明・30分(チラシ利用) ⇒ ・商品試食と食べ方提案・50分⇒・質疑応答。10～20分	特にありません

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
322	食品	私市醸造株式会社	PB純米酢/きなり・コトコト/3回/毎月 PB食酢/きなり・コトコト/1回/毎月 PB味付ぼん酢/きなり・コトコト/1回/毎月 すし酢/きなり・コトコト/1回/毎月	同左	《派遣エリア》 ・全エリア 《派遣時期》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・調理実習実施の場合は調理室を希望。	・主催者より開始挨拶・5分⇒	《人数》 ・10名～20名でお願いします。(スタッフ含まず) 《対象年齢》 ・企画によっては包丁を使用しないので幼児も可。 基本的に包丁使用のために小学生高学年以上 《要望》 ・寿司を作る場合は炊飯器が大きい物、もしくは二台必要になります。	《目的》 ・酢を知ってもらい、こだわりの部分を実感してもらいながら食育に関心をもってもらう。 《モデルケース》 ・主催者より開始挨拶→酢の製造工程、製造方法を学ぶ→すし飯の美味しい作り方→酢飯を使用した調理実習(巻きずし・飾り寿司・カップ寿司・チラン寿司等)→一緒に食事をしながら交流→質疑応答→主催者より終了挨拶	《主催者準備》 ・寿司の場合は炊き上がり時間を考慮して準備をお願い致します。 具材によっては取り組みが無い場合があります。 《取引先準備》 ・試食用の酢は持参、飯台は持参可能 《その他》 ・基本的に自動車で移動しますので駐車場(私市負担)の確保をお願い致します。
323	食品	国分首都圏(北館製麺)	二八そば/企画頻度・不定期		《派遣エリア》 ・首都圏内 《派遣時期》 ・随時 《必要設備》 ・キッチン ・DVD・プロジェクター(設備あれば)	・商品特長説明・30分・(チラン利用)⇒ ・商品試食と食べ方提案・50分⇒ ・質疑応答。10～20分	《人数》 ・10～30人程度 《対象年齢》 ・制限ありません。(熱湯注意。) 《要望》 ・調理実習の場合、小さいお子様の保育希望。	《目的》 ・二八そばストーリー 《モデルケース》 ・主催者挨拶 ～ 講義(DVD・パワーポイント・約30分) ～ 調理実習(約1時間) ～ 質疑応答(約15分)	《主催者準備》 ・DVD・プロジェクター。 ・調理設備、副材など。 《取引先準備》 ・試食用サンプル、商品資料。 《その他》 ・学習会の内容については、日時確定後、打ち合わせをお願いします。 ・「北館製麺」の紹介は、YouTubeにてご覧いただけます。
324	豆腐	共生食品株式会社	1)産直大豆の豆腐・大豆加工品類 もめん豆腐(毎週)、絹豆腐(毎週)、 厚あげ(毎週)、絹生あげ(隔週)、 青大豆寄せとうふ(夏季のみ)、 油あげ(毎週)、手揚げ風油あげ(隔週)、 水切りもめん豆腐(隔週) 2)冷凍品 産直小麦の冷凍うどん(毎週)、 大きいお揚げのきつねうどん(月1回)、 カットうすあげ(隔週)	同左	《派遣エリア》 ・指定ありません。 《派遣時期》 ・指定ありません 《必要設備》 ・手作り豆腐講習会をご希望の際には調理施設をご用意ください。 ・試食を伴う商品学習会をご希望の場合は、ガス・IH・カセットコンロがある会場限定でお願いします。 ・商品学習会ではプロジェクターを持参いたしますのでホワイトボード又は白壁・スクリーンをご用意ください。	《所要時間》 ・手作り豆腐講習会の場合は、試食兼昼食交流会を含めて3時間程度。(10:00～13:00) ・商品学習会の場合は、1時間半程度。 《配分》 ・手作り豆腐講習会は、90分程度。調理時間に30分、試食兼昼食交流会30分、質疑応答・片付け30分。 ・商品学習会は、パワーポイント資料、DVDにて60分程度。質疑応答30分程度。	《人数》 ・手作り豆腐講習会の参加人数は10～20名くらいまでお願いいたします。※それ以上は、道具の数に限りがありますのでご相談ください。 《対象年齢》 ・手作り豆腐講習会は小学校3年生以上。 ※コンロ(火)を使う関係上、上記としています。 《要望》 ・準備がありますので、講習会開催の1時間前には調理施設が使えるように予約ください。	《目的》 ・組合員の皆様に、豆乳を鍋で加熱し、にがりを入れて、実際に豆腐を作っていただきます。 ・にがりで作る難しさや、豆腐について理解を深めていただくとともに、できたての豆腐を味わっていただきます。 《モデルケース》 ・講師が先にデモンストレーションを行い、その後に続いて体験していただきます。体験内容は、「豆乳を温める」⇒「にがりを入れてかためる」⇒「寄せ豆腐試食」⇒「型箱に入れる」⇒「木綿豆腐の出来上がり」 ・出来上がった豆腐の調理につきましては、主催者様側でご検討ください。また、その際に使用する調味料や食材などは主催者側でご用意ください。	《主催者準備》 ・手作り豆腐講習会:調理施設、調理器具(鍋、バット、ボウル、お玉、木べら、食器類)、豆腐調理に使用する調味料や食材。 《取引先準備》 ・手作り豆腐セット一式。 ・PC、プロジェクター。 《その他》 ・調理したものの持ち帰りは、ご遠慮いただけますようお願い申し上げます。 ・道具を持参しますので、駐車場の確保をお願い致します。
325	食品	株式会社協和	協和・PB商品「だんらん」全般(別冊カタログ「食楽広場」掲載)		《派遣エリア》 ・関東エリア/遠隔地の場合、時間等別途相談。 《派遣時期》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・調理実演可能な設備を希望。プロジェクター、スクリーン設備希望。	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて2時間。講習時間は試食含めて1時間。 《配分》 ・80分 座学:会社・商品についてお話をいたします。(パワーポイント使用も可能。) 試食:商品の説明をしながら試食頂きます。 質疑応答	《人数》 ・10名～20名でお願いします。 《対象年齢》 ・特にございません。 《要望》 ・特にございません。	《目的》 ・別冊「食楽広場」、並びに、協和・だんらんの認知向上 《モデルケース》 ・会社概要、並びに、特徴(生協の宅配部門専門に販売している会社等)の説明 ・代表的な商品の試食用意しての商品説明	・試食サンプル手配のため、事前に確定人数をお知らせ下さい。また、試・サンプルについては駐車場に有無、距離により車での持参が宅急便等によるお届けになります。 《主催者準備》 ・事前送付資料を、人数分コピーしていただくとう助かります。 《取引先準備》 ・試食品・試食品
326	食品	株式会社ぎょれん北光	北海道えりも産日高昆布	株式会社ぎょれん鹿島食品	《派遣エリア》 ・調整による 《派遣時期》 ・12月を除く。 《必要設備》 ・調理実演可能な場所。(ホットプレート、卓上コンロ) ・DVD、プロジェクター、ガス・IH・カセットコンロなどのある会場限定でお願いします。	《所要時間》 約3時間 《配分》 学習会30分料理教室150分	《人数》10～30名まで 《要望》 ・小さなお子様の場合、保育可能な方、設備を希望します。	《目的》 ・産地紹介、商品学習、調理実演(試食会)などの実施により、昆布の知識・味わい・美味しさを知って頂きたい。 この講習会には、北海道より生産者は参加できません。 《モデルケース》 ・DVDやパワーポイント、口頭による産地紹介、商品学習、調理実演、質疑などで約1～2時間。	《主催者準備》 ・調理実演が可能な場所。(ホットプレート、卓上コンロ等があれば。) 《取引先準備》 ・使用食材は取引先持参。(副菜・味付調味料等については、打合せの中で決定。) 《その他》 ・調理実演が可能な場所、DVD上映、ホワイトボードやプロジェクターが使用できる環境。 ・土日、祝については不可ではございますが、極力避けてほしい。

2022年度「リアル(集合開催)学習会」一覧

申込 No.	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
327	食品	窪田味噌 醤油 株式会 社	国産丸大豆しょうゆ900ml・コトコ きなり/毎週。 国産丸大豆しょうゆ500ml・きなり/ 月1回。 国産丸大豆しょうゆ200ml・きなり/ 月1回。 特選丸大豆しょうゆ900ml・コトコ・ 法人バウル/月1回。 減塩丸大豆しょうゆ500ml・きなり・ 乾物産さん/月1回。	同左	《派遣エリア》 ・関東エリア 《派遣時期》 ・通年可能:月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・プロジェクター、スクリーン設 備希望。 (パソコンは持参致します) ・調理設備。(要相談。)	《所要時間》 ・1時間～2時間 《配分》 ・30分 座学 醤油についてお 話します。 ・残りの時間 グループに分か れて試食、質疑応答	《人数》 ・10名～20名をお願いします。 《対象年齢》 ・小学生以上で、お願いします。 《要望》 ・準備がありますので、調理室 の予約時間は、3時間で設定し て下さい。	《目的》 ・当社の生い立ち、醤油などの醸造食品のできるまで、理解していただき、醤油の利 き味をしていただきます。 《モデルケース》 ・パワーポイントによる説明 ・醤油の利き味(蒲鉾等の食材に醤油を付けて、各社の味の比較をしていただきま す。)	《主催者準備》 ・事前送付資料を、人数分コピーして いただく、助かります。 ・食器類・タオル・フキン5枚程度、電 気ポット2L前後を2個 《取引先準備》 ・試食品、試供品、お茶 《その他》 ・車で行くため、駐車場の手配をお願い します。
328	生活 用品	株式会社く らし企画	華密窓入溶剤/不定期 ルームシュースひっぽ/不定期 超吸水スポンジドライ200ml/不定 期		《派遣エリア》 ・東京、神奈川、埼玉、千葉、遠 隔地(要相談) 《派遣時期》 ・通年。(事前要相談。) 《必要設備》 ・DVD・プロジェクター(要相談。)	《所要時間》 ・約1時間。 《配分》 ・商品説明～実演～質疑応答	《人数》 10～20名まで。 《対象年齢》 ・ありません。 《要望》 入溶剤の場合、手洗いの実演を 行いたいので給湯器等お湯が でる場所があると助かります。	《目的》 ・カミツレン入溶剤/パルシステムにて、長年ご利用いただいている「入溶剤」を、聞い て、見て、試してみ、その良さを実感して頂く。 ・ルームシュースひっぽ/弊社初のオリジナル商品。ありそうでなかった普段使いが できる防災スリッパ。ガラスや釘、鋭利な物を踏んでも貫通しない特殊繊維を中敷き に採用し普段は使いをしながら有事の際もそのまま履いて避難できる。従来にはな い軽さ、柔らかさを防災意識の高い組合員に使用してもらい実感していただく。 ・超吸水スポンジドライ/NB品は店舗等でも幅広く販売されている人気商品。ただ売 場スペースの問題から商品を温らせて縮小させていることから防カビ剤を使用。防カ ビ剤が使用されているためにパルシステム様での扱いがNGであったが防カビ剤フ リーの取扱いを開始。 《モデルケース》 会社・商品説明～洗面器等に入溶剤を入れ手洗くを行ってもらい実感 ～ 質疑 応答 会社・商品説明～ガラス片や釘など鋭利な物の上を歩いてもらう(安全面は最重要 視します)～質疑応答 会社・商品説明～実際に水を吸い、吸水力を実感～質疑応答	《主催者準備》 ・やかん、湯沸かし器など。洗面器等 手を付ける物があると助かります。 《取引先準備》 ・商品説明資料、商品サンプル。ガラ スや瓦礫片など。
329	食品	グリーンリーフ 株式会社	産直野菜で作った糖しぼり大根、コ ア・フードこんにやく	同左	《派遣エリア》 ・東京、神奈川、埼玉、群馬、茨 城、千葉 《派遣時期》 ・2月～10月(11月、12月、1月 除く) 《必要設備》 ・エプロン、三角巾・調理設備 ・DVD・プロジェクター(必要に応 じて)	《所要時間》 ・3時間～4時間程度(こんにやく 作り時間含む。) ・時間については、打合せにて 調整可能。 《配分》 ・会社案内30分、こんにやく下準 備1時間、糖しぼり大根アレンジ レシビ30分、こんにやく完成1時 間、食事。	《人数》 ・10名～30名程度 《対象年齢》 ・小学生以上	《目的》 ・農業生産法人の7次化(野菜の生産～加工～販売まで)の取り組みを知っていただ く。 《モデルケース》 ・糖しぼり大根アレンジレシビ(アボガドわさび醤油・しそチーズなど)。手作りこんにやく 体験(こんにやくを手から手作り)で。 主催者挨拶 ～ 会社案内 ～ アレンジレシビ実習・こんにやく手作り体験 ～ 質疑応答 ～ 後片付け。	《主催者準備》 ・調理室(鍋、包丁、まな板など) 《取引先準備》 ・ご案内商品のサンプル及び、ご案内 資料。 《その他》 ・企画のテーマ及び、調理メニュー 等は事前にご相談させていただきます。そ の際、使用食材等、事前にご準備頂 くもの、併せてご相談させていただきます。
330	食品	コーミ株式 会社 東京 営業所	①ドライトマトのイタリアンペース(コ トコ・きなり 1回/毎月)・ ②国産トマト100%ケチャップ300g(コ トコ・きなり 1回/毎月)	同左	《派遣エリア》 ・関東エリア 《派遣時期》 ・月～金曜日(土日、祝祭日等を 除く、弊社営業日) 《必要設備》 ・加熱調理可能な設備及び、そ れに伴う調理機材	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて、約3時 間。講習時間は約2時間。 《配分》 ・グループに分かれて各自調理 して頂きます。(約1時間) ・市販品との簡単な食べ比べと 、商品の特長のご紹介及び、 質疑応答(座学約30分)	《人数》 ・10～20名(多少の前後は対応 可能です) 《対象年齢》 ・食材を切ったり、加熱調理もあ りますので、小学生以上希望。 《要望》 ・小さいお子様は別室保育を希 望致します。	《目的》 ・カタログでは使い方が分かりにくい調味料を実際に見て、触って、食べて頂き、商品 をご確認頂く。 《モデルケース》 ①前菜から、パスタまで全3～4品を調理、試食。(他のパルシステム様ブランド品と のコラボメニューもご紹介) ②市販品の調味料との食べ比べ。(トマトケチャップ) ③商品のご紹介。商品特長、製造方法、こだわり等をボードを使ってご紹介しま す。	《主催者準備》 ・調理試食に使用する食材。その他開 催場所に用意されていない調理器具 等。 《取引先準備》 ・ご案内商品のサンプル及び、ご案内 資料。 《その他》 ・企画のテーマ及び、調理メニュー 等は事前にご相談させていただきます。そ の際、使用食材等、事前にご準備頂 くもの、併せてご相談させていただきます。
331	食品	ゴールド バック 株式 会社	GOOP 北アルプスあずみ野の水1 L・コトコ・きなり/隔週	ゴールドバック ㈱	関東エリア/遠隔地の場合は要 相談 通年可能:月～金曜日(土日祝 を除く営業日、繁忙期:5～8月 は対応不可の場合有) DVD、プロジェクター、スクリー ン設備希望		・20名程度 ・小学生以上希望	①天然水を紙パックに詰めているこだわりを知ってもらう ②《モデルケース》 学習時間:1時間 ・主催者開始挨拶5分 ・商品特徴説明40分(パワーポイント、DVD) ・質疑応答15分	・事前に会場宛に必要な物の送付をさせ て頂きますと幸いです。
332	食品	国分首都圏 ㈱(カゴメ)	「キャロっとさん」にんじんくだもの ジュース(AB)」	カゴメ株式会社	《派遣エリア》 ・東京近郊/遠隔地の場合は別 途相談 《派遣時期》 ・年2回(7～8月、11～12月除く) /月～金曜日(土日・祝祭日 を除く営業日) 《必要設備》 ・プロジェクター使用のためスク リーン設備希望	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて2時間、 講習時間は1時間強 《配分》 ・座学 キャロっとさんについて のお話 15分 ・野菜の効用について(パワ ーポイント使用) 45分 ・質疑応答 10分程度	《人数》 ・10～20名 《対象年齢》 ・特にありませんが、話は大人 向けになります。 《要望》 ・サンプルなどは事前送付でき るようになりたい。	試飲。市販品との比較なし 商品理解と野菜の効用を知っていただくことにより、野菜ジュースの価値を理解して いただく。	飲料人気No. 1。産直にんじんを 100%配合。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	バルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
333	食品	国分首都圏 網(カゴメ)	「飲む国産野菜！(1日分)AB」	カゴメ株式会社	《派遣エリア》 ・東京近郊/遠隔地の場合は別途 相談 《派遣時期》 ・年2回(7～8月、11～12月除く) /月～金曜日(土日・祝祭日を 除く営業日) 《必要設備》 ・プロジェクター使用のためスク リーン設備希望	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて2時間、 講習時間は1時間強 《配分》 ・座学 飲む国産野菜1日分につ いてのお話 15分 ・野菜の効用について(パワ ーポイント使用) 45分 ・質疑応答 10分程度	《人数》 ・10～20名 《対象年齢》 ・特にありませんが、話は大人 向けになります。 《要望》 ・サンプルなどは事前送付でき るようにしていただきたい。	試飲。市販品との比較なし 商品理解と野菜の効用を知っていただくことにより、野菜ジュースの価値を理解して いただく。	国産野菜を使用した野菜ジュースは 希少です。
334	石けん	株式会社 コ ジツ	YUMYUMベビーソープ サボンドバルファン 95g×2個組	玉の肌石鹸	《派遣エリア》 ・バルシステム配送エリア全域 《派遣時期》 ・平日/火～金 《必要設備》 ・特になし	《所要時間》 ・30分～1時間 程度	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 事前におおよその人数をお知ら せください。	①PB石けんの開発経緯と座学を中心にこだわりなどをお話しし、より多くの組合員さ んに使って頂けるよう興味を持ってもらえるように市販の合成界面活性剤との比較な どを考えています。 ② 石けんについて 15～20分 商品の特長 10分～15分 石けんの使い比べ 5分 質疑応答 10分	《主催者準備》 ・特になし。 《取引先準備》 ・サンプルと資料を事前にお送りさせて いただきます。 《その他》 ・特になし。
335	化粧品	株式会社 彩生舎	①ナチュラルアクアクリーム水の 彩PL / 「素肌時間」2週1回ベース ②ハイパーブラント【アロマ商品】 DRアロマバス、ピロースプレー正 眠、ナチュラルハーブスプレーレス プレーション他/ 「コトコ・きなり」2～3ヶ月1回ベー ス	(株)彩生舎 東 京神田営業所 営業部	《派遣エリア》 ・バルシステムエリア全域 ※遠隔地の場合、時間等別途 相談 《派遣時期》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・プロジェクター、スクリーン設 備希望	《所要時間》 ・約1.5h 《内容》 ・40～60分 アロマテラピー学 習会(パワーポイント使用)、ア ロマクラフト作り等 ・10～20分 水の彩を使ったセ ルフマッサージ ・10分 質疑応答	・10～20名	《所要時間》 ・約1.5h 《内容》 ・40～60分 アロマテラピー学習会(パワーポイント使用)、アロマクラフト作り等 ・10～20分 水の彩を使ったセルフマッサージ ・10分 質疑応答	《主催者準備》 ・各種アロマオイル、スプレー瓶、水の 彩、他 《取引先準備》 ・プロジェクター(PCは持参)
336	生活 用品	酒井産業 株式会社	国産木・竹製品(企画頻度・時期、 商品によって異なるため都度要相 談)		通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) プロジェクター、スクリーン	所要時間: 30～60分 配分: 会社説明・国内森林状況 説明20分、商品説明40分	人数・年齢: 制限なし	目的: 国内の森林・環境問題の周知と国産木製品使用の理解を深める 所要時間: 30～60分 配分: 会社説明・国内森林状況説明20分、商品説明40分	
337	食品	さとの食 品 株式会 社	・GOOPこんにゃく白和え / 月に2 ～3回 ・GOOP味付けうの花 / 月に2～3 回	同左	《派遣エリア》 ・指定なし。遠隔地の場合、時 間等別途相談。 《派遣時期》 ・土日祝祭日を除く10:00～ 15:00 ・1月、2月、7月、8月はスケ ジュールの都合上お受けできな い場合がありますので事前にご 相談ください。 《必要設備》 ・調理室またはカセットコンロが 使える会場。 ・プロジェクター・スクリーン設置希 望。	《所要時間》 ・準備片付けを含め3時間半。 (準備1時間、講習2時間、片付 け30分) 《配分》 ・40分 座学 会社紹介、お豆腐 作りの講義(パワーポイント、動 画使用。参加者様配布物があり ます) ・50分 豆腐作りの実演説明後、 各自で豆腐づくり実施 ・30分 試食、質疑応答 ※内容については応相談	《人数》 ・10～20名程度 《対象年齢》 ・年齢制限なし 《要望》 ・豆腐作りでは温めた豆乳を使 用いたします。小学生未満の方 は保護者の方と一緒に作業を お願いいたします。	《目的》 ・学習会を通して豆腐の知識やこだわりを知っていただく。 《モデルケース》 ・前半の講義では、豆腐の雑学や当社のこだわりを交えながら豆腐の作り方をご説 明いたします。(パワーポイント、DVD使用。配布用冊子あり) 木綿豆腐と絹ごし豆腐の違いなど、身近な疑問にもお答えします。豆腐クイズもご用 意しております。 ・後半のお豆腐作りでは、2種類の凝固剤をご用意しており、豆乳の固まり方の違い を観察したり、食べ比べを行っていただきます。	《主催者準備》 ・試食サンプル、豆腐作り用の豆乳手 配のため、開始2週間前までに確定人 数をお知らせ下さい。 《取引先準備》 ・試食サンプル、豆腐づくり用の豆乳・ 備品、配布物
338	生活 用品	サンスター 株式会社	①ソルテージソフトピク・コトコ・ きなり/毎月 ②ピュアイズム・バルくらす/毎月・ yumyum/数か月に1回/くらしのトビ ラ/年1回 ③ソフトケアNシリーズ・素肌時間/ 毎月	同左	《派遣エリア》 ・東京、千葉、埼玉、神奈川、茨 城(※)、群馬(※)、福島(※)、山 梨(※)、静岡(※) (※)…東京から派遣のため要相 談 《派遣時期》 ・平日のみ 《必要設備》 ・プロジェクターとスクリーンと DVDプレーヤー	《所要時間》 ・約2時間	《人数》 ・10～30名 《対象年齢》 ・特になし 《要望》 ・専用申込書の記載	《目的》《モデルケース》 ①オーラルケア学習会 ②ヘアケア学習会 ③スキンケア学習会 ④寝具ケア学習会	《主催者準備》 ・スクリーン・プロジェクター・DVDプ レーヤー 《取引先準備》 ・DVD・マイクロスコープ(拡大鏡)・試 供品
339	生活 用品	JPホームサ プライ株式 会社	リ・さいくりんぐトイレットペーパー シングル 太穴・細穴 リ・さいくりんぐトイレットペーパー ダブル太穴	マスコー製紙株 式会社	《派遣エリア》 ・全て 《派遣時期》 ・通年 《必要設備》 ・DVD、プロジェクター設備。	《所要時間》 ・30分 《配分》 ・会社説明5分 ・DVD・パワーポイント説明。20 分 ・補足説明・質疑応答。5分。	《人数》 ・10～30名 《対象年齢》 ・制限なし	《目的》 ・組合員から回収した牛乳パックから製造したトイレットペーパーのPR 《モデルケース》 ・主催者挨拶 ～ DVD・パワーポイント説明 ～ 質疑応答。 (市販品と比較して、バルシステムPBトイレットペーパーの違いをメインに説明しま す。芯なし(コアン)タイプの説明は、講習会等でいつも好評です。)	《取引先準備》 ・説明資料、商品サンプル。(取引先持 参、または指定場所へ宅配便。) 《その他》

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	バルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
340	食品	協同組合 JASMEQ	【ほんもの実感商品含む】 ①国産果汁のスティックゼリー ②鳴門海峡カットわかめ ③波路島明石海峡産カットわかめ ④うずらの玉子(水煮) ⑤レンジで簡単里芋れんこんコロッケ		《派遣エリア》 ・東京都、埼玉県、神奈川県、 静岡県、千葉県、山梨県、群馬 県、茨城県 《派遣時期》 ・何月でも可 《必要設備》 ・水道水、電子レンジ ・DVD、プロジェクターなど。	《所要時間》 ・1時間30分 《配分》 ・1時間学習会、30分質疑応答	《人数》 ・10～20名前後 《対象年齢》 ・小学生～大人	《目的》 ・食品添加物(酸味料、香料)の使われ方と、食品添加物についての基礎知識の学 習 《モデルケース》 ・添加物で作る無果汁フルーツジュース	《主催者準備》 ・無果汁ジュースの場合、500ml水:数 量は参加人数によって異なる。 《取引先準備》 ・試食品サンプル、商品資料。
341	化粧品	株式会社 ジャパン ビューティ ロダクツ	【ほんもの実感商品含む】 ・バルシステムPBベースメイク「アク アプリエ」 ・産直原のプラセンタエキスを配合し たPBプラセンタオールインワンゲル ・簡単キレイを目指すメイクシリーズ 「レクティ」:BBクリーム、アイブロウ、 アイシャドウ、チーク、マスカラ、リッ プ等 ・日やけ止めブランド「ルソール」:UVミ ルク、UVパウダー、UVスプレー ・和漢植物のスキンケア「真活健 美」:とろみ化粧水 ・植物性スクワラン100%のスクワラ ンエッセンスオイル ・スペシャルスキンケア「オリアス」: 美容液マスク、等		《派遣エリア》 ・全地域 《派遣時期》 ・通年:月～金曜日(祝祭日を 除く) 《必要設備》 ・机、椅子 ・DVD プロジェクター(設備が あれば)	《所要時間》 ・90～150分程度 《配分》 ・90分コース(層ショートコース) ・120分コース(ベース&眉& チーク&リップ)	《人数》 ・10名～20名希望 《対象年齢》 ・不問	《目的》 ・紙面では伝わりにくい商品の特徴や使用法を、組合員様によって頂き直接試して 頂きたい。また、意外に知らないメイク方法などを講習会を通して学んでいただくこ とで「メイクの楽しさ」を体感しただきたい。 《モデルケース》 ・化粧品基準について ・メイク入門編(第一印象、指使い、適量)→モデルによる半顔のデモンストレーション →ベースメイク→ポイントメイク→実習→質疑応答	《主催者準備》 ・机、椅子 《取引先準備》 ・メークレッスンに使用するメーク品や 備品等はすべて当社が用意いたし ます。
342	化粧品	株式会社 ジャパン ビューティ ロダクツ	アクアプリエメークシリーズ(化粧 品)	同左	《派遣エリア》 ・全地域 《派遣時期》 ・通年:月～金曜日(祝祭日を 除く) 《必要設備》 ・机、椅子 ・DVD プロジェクター(設備が あれば)	《所要時間》 ・90～150分程度 《配分》 ・90分コース(層ショートコース) ・120分コース(ベース&眉& チーク&リップ)	《人数》 ・10名～20名希望 《対象年齢》 ・不問	《目的》 ・紙面では伝わりにくい商品の特徴や使用法を、組合員様によって頂き直接試して 頂きたい。また、意外に知らないメイク方法などを講習会を通して学んでいただくこ とで「メイクの楽しさ」を体感しただきたい。 《モデルケース》 ・化粧品基準について ・PBで人気1位の「プラセンタオールインワンゲル」を用いてスキンケア。 ・メイク入門編(第一印象、指使い、適量)→モデルによる半顔のデモンストレーション →ベースメイク→ポイントメイク→実習→質疑応答 ・ファンデーション5色から一番肌に合う色を見つける方法もお伝えします。	メーク講習も毎回好評です。同メー カーのバルシステム留め型のポイント メーク商品(チークや眉、口紅)もあり ますのでフルメイクの講習も可能で す。
343	化粧品	株式会社 ジャパン ビューティ ロダクツ	プラセンタオールインワンゲル	同左	《派遣エリア》 ・全地域 《派遣時期》 ・通年:月～金曜日(祝祭日を 除く) 《必要設備》 ・机、椅子 ・DVD プロジェクター(設備が あれば)	《所要時間》 実施時間2時間。 準備1時間(片付け含む) 《配分》 ・90分コース(層ショートコース) ・120分コース(ベース&眉& チーク&リップ)	《人数》 ・10名～20名希望 《対象年齢》 ・不問	《目的》 ・紙面では伝わりにくい商品の特徴や使用法を、組合員様によって頂き直接試して 頂きたい。また、意外に知らないメイク方法などを講習会を通して学んでいただくこ とで「メイクの楽しさ」を体感しただきたい。 《モデルケース》 ・PBで人気1位の「プラセンタオールインワンゲル」の開発背景を学習(DVDまたは資 料) ・プラセンタオールインワンゲルを用いたスキンケアやマッサージ方法をレクチャー。 ・メイク入門編(第一印象、指使い、適量)→モデルによる半顔のデモンストレーション →ベースメイク→ポイントメイク→実習→質疑応答	2016年度度バルシステム茨城栃木組 合員開発協力商品。PBアクアプリエ メークシリーズと同じメーカーなので、 合わせてメーク講習も可能です。
344	食品	農事組合法 人 庄内協同 ファーム	コア・フード庄内の白丸もち	同左	ホットプレートがある会場でお願 いします。	《所要時間》《配分》について は、日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細を決定お願いしま す。	特に制限ありません。	試食。市販品との比較なし	
345	食品	株式会社水 宗園本舗	鹿児島知覧有機栽培の緑茶	同左	試飲をするため、お湯の準備 (湯沸しポット・ガス・IH・カセット コンロなど)の用意をお願いします。	《所要時間》 準備1時間 実施時間2時間。 (片付け含む) 《配分》 ・パワーポイントの学習会:60 分、お茶の淹れ方と試飲試食: 50分、質疑応答:10分。	《人数》 ・10～最大30名 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	試飲。市販品との比較なし	有機栽培の緑茶。有機栽培抹茶玄 米茶、有機ほうじ茶も学習会可能。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	バルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
346	生活 用品	株式会社 スクロール	女性向けを中心とした衣料品全般 (毎週配布カタログ「未知案内」を展 開)		《派遣エリア》 ・全域 《派遣時期》 ・特に指定はございません 《必要設備》 ・可能であれば姿見・ハンガー ラック、DVD等をお借りしたいで す。ご用意できない場合もご相 談ください	《所要時間》 ・約100～120分 《配分》 ・スクロール紹介…20分 おススメ商品紹介…20分 試着など…40分(★) 利用方法の紹介…10分 閉会のご挨拶…10分 ★：試着の他、足のサイズ測定 や、パンツフィッティング、骨格 診断などの実施もご対応可能 です	《人数》 ・10～最大20名程度希望です 《対象年齢》 ・特にございません 《要望》 ・可能であれば女性メインでお 願います ・外 部会場での開催をご希望の場 合は、荷物の取扱いについて通 絡事項がございますので事前 にご連絡ください	《目的》 ・カタログでは実際の商品の魅力が伝わりづらいため、実際の商品を見て触って いただくことで、商品イメージをより明確にしていきたいです 《モデルケース》 ①scroll会社紹介(20分) ②直近配布カタログ商品のご紹介や、コーディネート術のご説明など(60～80分) ※商品のご試着可能です ③質疑応答・閉会のあいさつ (約15分)	《主催者準備》 ・可能であれば、DVD再生機器、ハン ガーラック、姿見をお借りしたいです。 また、商品手配の都合上、参加組合 員様の年代を事前に教えて下さい 《取引先準備》 ・展示商品(婦人衣料メイン) 上記備品のご準備が難しい場合、弊 社で手配いたします 《その他》 ・スクロールのことで気になることがあ ればなんでもご相談ください
347	生活 用品	有限会社 生活アート クラブ	洗濯用フィトンαナチュラクリーン コトコト/きなり・月1回	株式会社 タジマヤオービ ス 事業部	通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) プロジェクター、スクリーン設備 希望。	①製品のこだわり、使い方の説 明から環境問題全般に絡めた話 ②2時間 配分:1時間半:学習会(環境問 題を絡めた当社企画品のご紹 介 ・30分:質疑応答、実際に商品 を手にとってお試頂く等	制限はございません。	①製品のこだわり、使い方の説明から環境問題全般に絡めた話 ②2時間 配分:1時間半:学習会(環境問題を絡めた当社企画品のご紹介 ・30分: 質疑応答、実際に商品を手にとってお試頂く等	制限ありません
348	水産	全国漁業協 同組合連合 会(全漁連)	九州産天日干しあじひらき 脂の のった国産天日干しあじ 九州産 塩さばフィレ 三陸産わかめ 120 g 日本海産釜上げほたるいか 徳 用子持ちちかれい切身 等。(企画頻 度。商品別に違います。)		《派遣エリア》 ・関東エリア。(要事前相談お願 いします。) 《派遣時期》 ・通年。(繁忙期を除く、事前相 談をお願いします。) 《必要設備》 ・調理設備。 ・DVD・プロジェクター。(設備あ れば。)	《所要時間》 ・講義(30分～1時間。) ・調理実習・試食(約1時間) ・質疑応答。(約30分。) 《配分》 ・調理の有無、調理アイテム数 により、配分の変更は可能で す。	《人数》 ・10～約20名前後。 《対象年齢》 ・制限ありません。 《要望》 ・小さいお子様同伴の場合、保 育希望。	《目的》 ・お魚について、もっと知ろう(魚のおろし方・簡便調理の方法(フライパン、冷めても ふっくら)をプロが伝授！) 《モデルケース》 ・主催者挨拶 ～ 講義・座学 ～ 調理実習・試食 ～ 質疑・応答 (三枚卸し、フィレの捌き方、調理実習)	《主催者準備》 ・調理器具一式、副原材料。(まな板、 包丁含む。) 《取引先準備》 ・試食サンプル、商品資料。
349	水産	全国漁業協 同組合連合 会(全漁連)	九州産天日干しあじひらき 昭徳丸の産直塩さば切身 昭徳の産直九州産天日干しさわら	富栄海運有限 会社 シーボーン昭 徳	調理室以外での講習等(各セン ター等)で調理する場合は、ホット プレート、メーカー側で準備可。 お皿・箸をお願いします。また、 「ごはん」をあわせて食べたい場 合は準備をお願いします。組合員 様対象だけでなく、シーボーン昭徳 様も参加して座学・魚の捌き及び 目利きの指導をします。また、あ じ・さば・さわらを使用しての調理 提案も致します。座学では漁獲 様動画で解説もできます。その場 合はプロジェクター、PCは組合 先で用意します。スクリーンの用 意が可能であればお願い致しま す。	座学:40分 捌き・目利き:30分 調理:30分 試食:20分 合計120分	《人数》 組合員様対象ですと、10～25名 位 年齢制限はございませんが、包 丁を使用するため注意が必要 です。 魚をさばくので汚れていい格好 での参加お願い致します	座学:40分(DVDと資料を基に座学) 捌き・目利き:30分 さば・さわら・あじのラウンドをみなさんに捌いて頂きます 調理:30分 材料:天日干しあじ 半身 天日干しさば 一切れの半分 天日干しさわら 一切 れの半分 調理内容:あじ フライパンで酒蒸し・天日干しさば:カレー粉を混ぜた片栗粉で竜田 揚げ さわら フライパンでバターソテー・ 試食:20分 合計120分	さわら1月～2月の産期次第。規格価 格については期の途中で切り替わる 可能性あり。すべての魚種で12月以 降の漁獲様で規格変更も考えられま す。
350	水産	全国漁業協 同組合連合 会(全漁連)	三陸産わかめ	有限会社かね 久海産	キッチンバサミ、皿、個人用の 箸を主催者側でご用意願いま す。 但し、調理器具・設備(流し、調 理台、コンロ)があれば簡単料 理提案も可能です。	座学・目利き:60分 調理:30分 試食:30分 合計120分	《人数》 ・10名以上 ・調理する場合はエプロン等は 必要です	鯨馬の復興委員会で実施 座学・目利き:60分(三陸の復興の状況・わかめ生育について資料で説明・わかめの 現物で目利きについて説明・わかめの簡単な戻し方を実演) 調理:30分 わかめのレシピを事前に委員会に送り当日皆さんで調理しました。 試食:30分 合計120分	
351	食品	全国農協食 品株式会社	①鶏こぼろピラフ(産直米使用) ②産直みそを使ったみそ焼おにぎ り ともにコトコト・kinari 月1回採用品	同左	電子レンジがある会場限定でお 願います。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 準備・片付けがありますので、 調理室の予約時間は、余裕を 持って設定して下さい。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	《目的》 産直原料を使用した商品の特長、製造工程を知っていただくことで、より身近に美味 しく食べていただきたい。 《モデルケース》 約2時間 試食品の調理(20分) DVD視聴(25分)→資料を利用した説明(20分)→試食(20分)→質疑応答(20分) ※要望や学習会内容によっては時間調整等可能です。 および配布資料の準備のため、事前に確定人数をお知らせください。	2017年度バルシステム東京組合員開 発協力商品。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項／条件など
352	食品	全農パール ライス 株式 会社	お米(無洗米・普通精米・玄米)・コ トコ・きなり/毎週 食品(雑穀米・切もち・バック赤飯 等)・コトコ・キナリ/毎月		《派遣エリア》 ・関東エリア 《派遣時期》 ・通年可能:月～金曜日(祝祭 日を除く営業日) 《必要設備》 ・炊飯器 ・DVD・プロジェクター(設備あれ ば。)	《所要時間》 ・準備、片付けも含め2時間30 分程度(講習は1時間30分程 度) 《配分》 ・30分程度 試食・意見交換 ・20分程度 質疑応答・まとめ	《人数》 ・10～20人程度 《対象年齢》 ・小学生以上 《要望》 ・炊飯試食を実施する為、水 場、電源確保できる会場を設定 して下さい。	《目的》 ・お米の基礎知識(流通)。パルシステムで扱うお米の基礎知識 《モデルケース》 ・開始挨拶⇒産学⇒試食(お米の食べ比べ)⇒質疑応答	《主催者準備》 ・資料のコピーをお願いできれば助か ります。 ・お皿、お箸など試食時に使用する資 材準備 (可能であれば炊飯器も準備いただ けると助かります) 《取引先準備》 ・資料・試食するお米など 《その他》 ・ご飯のつけ合わせ(pal様扱い商品 等)があるとよりおいしくご飯を召し上 がっていただけると思います。
353	食品	全農パール ライス 株式 会社	①産直もちもち赤飯(バック) ②おいしい産直十二穀ごはん(バック) 150g×3	①②株式会社 たかの	電子レンジの準備をお願いします。	《所要時間》 45分 《配分》 商品概要等 20分 試食 10分 質疑応答 15分	《人数》 ・10～20人程度 《対象年齢》 小学生以上 《要望》 電子レンジを使用しますので、 レンジと電源の確保をお願い致 します。	試食。市販品との比較なし	《主催者準備》 ・資料のコピーをお願いできれば助か ります。 ・お皿、お箸など試食時に使用する資 材準備 (可能であれば炊飯器も準備いただ けると助かります) 《取引先準備》 ・資料・試食するお米など 《その他》 ・ご飯のつけ合わせ(pal様扱い商品 等)があるとよりおいしくご飯を召し上 がっていただけると思います。
354	食品	株式会社榊 味堂(ひか り味噌)	産直大豆のみそ	ひかり味噌株 式会社	◆関東エリア(要相談)/◆通年 (土日祝日を除く)/◆DVD、プロ ジェクター、スクリーン設備、調 理講習の場合は調理可能な場 所	《所要時間》 ◆60～90分 《配分》 ◆挨拶・説明(30～60分) 試食・ 質疑応答30分	《人数》 ◆10～15名程度 《対象年齢》 ◆小学生以上。 《その他》 (お子様と一緒にの場合は別途 ご相談下さい。) 《要望》 ◆お湯を使用するため、 保護者、大人同伴でお願い致 します。	《目的》 ・味噌・発酵食品についての知識を深め、産直大豆のみその良さ、味噌を使ったレシピ 等ご紹介。 《モデルケース》 ◆説明(30～60分程度)、ワークショップ・調理(30分程度) ※ワークショップではみそ玉作り(だし・にんべん様 他メーカーコラボ)、味噌の食べ 比べ(産地味噌・熟成期間別・道具合別)等検討致します。	《主催者準備》 ・調理器具・電気ポット等(要相談) 《取引先準備》 ・食材、試食サンプル、他社比較品持 参 《その他》 ・駐車場のご用意をお願いいたしま す。 ・事前に確定人数をお知らせ下さい。 ・詳細は事前資料をもとに打ち合わせ させて下さい。
355	食品	太子食品工 業 株式会 社	①なめらか絹とうふ小分けパック コトコ・きなり 毎週 ②国産大豆もめんとうふ小分け パック コトコ・きなり 毎週 ③国産小粒納豆 コトコ・きなり 隔週 ④国産中粒納豆 コトコ・きなり 隔週 ⑤味付いなりあげ コトコ・きなり 隔週	太子食品工業 株式会社	通年可能(詳細は相談させてく ださい。) 詳細は相談させていただきます。 (プロジェクター・電子レンジ希 望)	《所要時間》 ・45分～60分 《配分》 ・説明(20分～30分) ・おとうふづくり(10分～20分) ・質疑応答(10分)	《人数》 ・20名以内でお願いします。 《対象年齢》 ・特になし	《目的》 ・大豆製品の魅力や和食の大切さを共に学ぶ。 《モデルケース》 ①大豆製品に関する様々な情報をご紹介。 (様々な商品の特長・健康機能性・お勧めの食べ方など) 《モデルケース》 ①おとうふに関する様々な情報をご紹介。 ②電子レンジでおとうふを手作りし試食。	・特にありません。(詳細は相談させて ください。)
356	食品	大洋香料 株式会社	①使えるカレー(中辛)/コトコ月 2回・Kinari月2回 ②使えるカレー(甘口)/コトコ月 1回・Kinari月1回 ③子ども用カレーフレーク/コトコ 月1回・YumYum月2回 ④スライシーカレー/コトコ月 1回・Kinari月1回 ⑤クリームシチュー/コトコ月2回 以上・Kinari月1回 ⑥和風だしの素(かつお風味)/コ トコ毎週・Kinari毎週 ⑦チキンブイヨン/コトコ月1回・ Kinari月1回	ハチ食品株式 会社	《派遣エリア》 ・全エリア 《派遣時期》 ・年間可能・土日祝日除く営業 日・土日祝日の場合要相談 《必要設備》 ・試食、調理をする場合、ガス、 IH、カセットコンロなどのある会 場、または持ち込み使用ができ る会場限定でおねがいします。 ・お鍋、包丁、箸、皿、個人用 の箸を主催者側でご用意難しい 場合は相談下さい。 ・プロジェクターは使用しま せん。	A. 講義のみの場合 《所要時間》 60分 《配分》 講義&試食で40分+質疑応答 20分 B. 講義と一緒に調理の場合 《所要時間》 3時間前後 《配分》 講義&試食で40分+調理60分 +食事+質疑応答80分 ※A、Bいずれの場合も準備・片 付けがありますので、調理室の 予約時間は、余裕を持って設定 して下さい。(開始1時間前位より 準備希望)	《人数》10名以上。 お子様が対象に含まれる場合 は相談下さい。	《目的》 フレークパウの特徴と、使い方の紹介 《モデルケース》 A. 講義のみ 60分(講義&試食で40分+質疑応答20分) B. 講義と一緒に調理 3時間前後(講義&試食で40分+調理60分+食事+質疑応答80分)	《主催者準備》 使用する食材(野菜や肉等)のご発注 をお願いします。 《取引先準備》 ・試食品の内容につきましては、該当 道の企画、季節等見ながら主催者様 と確認をしながら選定をしたいと思いますので、都度相談させてください。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	バルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
357	石けん	太陽油脂 株式会社 石けん・化 粧品営業グ ループ	バックスナチュロンシリーズ(石け ん)・コトコトきなり/隔週 バックスオリーシリーズ(石けん)・ コトコトきなり/隔週 バックスナチュロンシリーズ(化粧 品)・素肌時間/最低月1回 バックスベビーシリーズ・yumyum/ 不定期 地球の未来にまじめなボディソープ /毎週	同左	《派遣エリア》 ・全エリア//遠隔地の場合、時 間等別途相談。 《派遣時期》 ・通年可能:月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・調理室のようなお湯、水が使 える会場希望。 ・プロジェクター、スクリーン、ホ ワイトボード設備希望。	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて3時間。 講習時間は2時間以内 《配分》 ・2時間の場合:1時間50分… 実験交えながら座学 10分…質疑応 答・アンケートご協力 ※状況により適宜対応させて頂 きます。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・可能ならば成人。 (お子様向けの学習会も対応可 能ですが、小学生未満は不可) 《要望》 ・準備がありますので、会場の 予約時間は、3～4時間で設定 して下さい。 ・実施場所(調理室等)の環境 によります。	《目的》 ・石けんと合成界面活性剤の違いを学びバルシステムがなぜ石けんを推進しているか知 る→石けんの性質を知って上手に使うコツを学ぶ→当社ナチュロンシャワー、リンスの特徴 紹介。正しい使い方を学ぶ 《モデルケース》 ・商品特長について説明(パワーポイント、DVD、簡単なデラシを使って。) ・商品を使った実演と実験(当日テスターを使って、ご自分で実感していただきま す。) ・石けんの良さに関して実験を交えながら説明。(講師の方で実験し、ご覧頂きま す。)	《主催者準備》 ・ホワイトボード、ボウル(手洗い実験 のため)、お湯(電気ポット)、小さめの ボウル(各時期に面 mattered 実験用オイル を溶かすため) 《取引先準備》 ・商品見本、実験道具、資料 《その他》 ・※講座に必要な大きな荷物一式(股 ボール箱約2個)を前もってお送りしま す。 講座終了後、取引先へ返送してくださ い(送料委員会負担)。
358	食品	株式会社高山	①産直小麦のミルク焼きドーナツ ②産直たまごの長崎カステラ	①株式会社北 川製菓 ②たんばや製 菓	《派遣エリア》 ・全域 《派遣時期》 ・特に指定はございません 《必要設備》 ・試食に使う小皿。	《所要時間》 ・60～90分。 《配分》 ・挨拶・説明(30～60分)試食・ 質疑応答30分	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特にありません 《要望》 ・特にありません	試食、市販品との比較なし 試食商品については、日程決定後、主催者、取引先間にて詳細を決定お願いしま す。	①バルシステム茨城組合員開発協力 商品。 ②バルシステム埼玉組合員開発協力 商品。
359	生活 用品	細匠集団そ ら	①生物活性水BMそら、②BM有機 堆肥実りゆたか、③生ごみ処理用 BM菌体/バルクラス BMシリーズ /年4回	山梨自然学研 究所(株)	プロジェクター、スクリーン(ない 場合は持参できます)。	学習会は2時間程度。講義自体 は90分(質疑応答込)	主催者側の条件に合わせま す。	①自然循環技術、B(バクテリア)M(ミネラル)W(ウォーター)技術についてと、BM そら生物活性水の多様な活用法について知っていただく。バルシステムの産直農 畜産部生産者で、BMW技術を取り入れている多くの生産者とのつながりを紹介し、 畜産副産物の活用、循環型農業について知っていただく。 ②学習会は2時間程度。講義自体は90分(質疑応答込)、その他主催者サイドの意 向に合せます。	サンプル品を前もって送付(ダンボ ール1箱)送料は自社負担。
360	食品	株式会社タ ケイ	熊本県産有機大麦若葉青汁		《派遣エリア》 ・関東エリア 《派遣時期》 ・通年可能:月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・プロジェクター、スクリーン(持 参可)	《所要時間》 ・1時間 《配分》 ・商品説明30分、試飲20分、質 疑応答10分	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特にありません 《要望》 ・特にありません	《目的》 ・栄養素の基礎知識 サプリメントを利用するにあたり 熊本県産有機大麦若葉青汁の説明(試飲、試食など) 《モデルケース》 ・商品特長について説明(パワーポイント使用) ・青汁の試飲と青汁ホットケーキなど青汁レシピの試食	・試食サンプル手配のため、事前に確 定人数をお知らせ下さい。 《主催者準備》 ・テーブル、イスを人数分、コンセント をお借りします。 《取引先準備》 ・試食品・試供品・資料・プロジェクター 《その他》 ※講座に必要な大きな荷物一式(股 ボール箱約2～3個)を前もってお送り します。講座終了後、弊社スタッフが 返送準備いたしますので、集荷をお願い します。
361	水産	千倉水産加 工販売 株 式会社	脂ののったあじ一夜干し:コトコト・ 月1回～隔週、きなり3ヶ月に1回程 度 北海道産真ほっけ一夜干し:コトコト、 きなり(不定期) 子持ちからふとししゃも:コトコト・ 3ヶ月に1回程度、きなり・月1回		《派遣エリア》 ・エリアの指定はありません。 《派遣時期》 ・通年可能:月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・試食品を焼きますので、キッチ ンスペース及び電源が必要で す。	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて2時間～3 時間(講習は20分～40分) 《配分》 ・試食品の調理に40分～1時間 30分程度 試食して頂きながらの商品説明 に20分～40分 後片付けに20分～30分	《人数》 ・10～最大30名程度(1回) 《対象年齢》 ・特になし 《要望》 ・特になし	《目的》 ・対象の商品について知ってもらうことで、生協で扱っている魚の良さを知っていただ く。 《モデルケース》 ・実際に商品を試食して頂きながら、商品特徴を簡単なデラシを使って説明します。 ・商品関係なく、魚の捌き方などの実演も可能です。(たとえば、アジの開きやサンマ の開き、サバの三枚おろしなど)	《主催者準備》 ・キッチンスペース・魚焼きロースター を使用しますので電源が必要になりま す。 《取引先準備》 ・試食サンプル・包丁・小皿・割り箸な ど・商品資料 《その他》 ・試食品の準備がございましたので、参 加者人数を事前にお知らせください。
362	水産	千葉県漁業 協同組合連 合会	【ほんもの実感商品含む】 ①さばの味噌煮(骨取り)、さばの みぞれ煮(骨取り)/隔週、 ②しめさば(国内産) ③千葉県産はなだしのり、育とび の味のり卓上タイプ /月1回	①株式会社ゆ う屋 ②東安房漁業 協同組合 ③千葉県漁業 協同組合連 合会 のり加工事 業所	ご飯の準備をお願いします。包 丁、箸、皿、個人用の箸を主 催者側でご用意お願いします。 調理設備(流し、調理台)のある 会場でお願います。	《所要時間》 ・60～90分程度 《配分》 ・学習会:60分 ・調理実習:30分	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に制限ございません	《目的》 ・PBさばの味噌煮(骨取り)、さばのみぞれ煮(骨取り)製造工程等学習・試食会 《モデルケース》 ・前半:学習会 ・後半:調理実習、試食会	原料状況により規格サイズの変更が あるかもしれません。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
363	水産	株式会社 兆星	さば灰干し(骨取り)/毎月 赤魚一夜干し/隔週 ほっけ昆布醤油干し/隔週 骨まで食べられるさんまふっくら煮 /毎月 いか昆布醤油干し/毎月 国産さば文化干し(骨取り)/毎月 さんま開き一夜干し/隔月 さんま味噌醤油焼き/隔月 カレイ灰干し/隔月 等々		《派遣エリア》 ・全エリア対応致します。 《派遣時期》 ・通年可能:月～土曜日(日祝 祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・調理実施可能な設備を希望。 プロジェクター、スクリーン設備 希望。	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて約3時 間。講習時間は約2時間。 《配分》 ・約15分 簡単な会社案内、当 日のレシピ案内等 ・約30 分 レクチャー、本日の調理に ついて実演説明し ます。 ・約1時間～1時間15分 グル ープに分かれて各自で調理、試食 しながら、質疑応答。	《人数》 ・10～25名 《対象年齢》 ・中学生以上 《要望》 ・火を扱いますので、小さなお子 様が怪我などしない様、保護者 の方のご配慮をお願い致しま す。	《目的》 ・魚料理が食卓に上がる機会を増やし、日本伝統の魚食文化の再普及を目的として 取り組めます。 《モデルケース》 ①冷凍魚を上手に焼く 国産さば文化干し(骨取り)等 ②洋風アレンジレシピ 赤魚一夜干しのホイル焼き ③主食アレンジレシピ ほぐしアジのチラン寿司風 ④参考アレンジレシピ さんまふっくら煮のホットサンド	《主催者準備》 ・調理に使用する具材をご準備頂きた いです。 《取引先準備》 ・魚、資料等は参加人数分、準備致し ます。
364	食品	デイリー フーズ東京 販売 株式 会社	いちごジャム、ブルーベリージャ ム、りんごジャム、甘夏マーマレ ード、フルーツソース白桃、とまとま と、くるごまペースト、プルーンエキ ス 規格頻度 月/1回(いちごジャム は2回)	同左	《派遣エリア》 ・訪問可能な場所ということであ れば、関東圏内であれば制限し ておりません。 《派遣時期》 ・制限はございません。 《必要設備》 ・飲食が可能な場所を希望しま す。 ・DVD・プロジェクター。(要相 談。) ・アレンジレシピ等要望の場合 、調理設備。	《所要時間》 ・1時間から2時間 《配分》 ・挨拶・説明 1時間、試食・質 疑応答 1時間	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・制限はございません 《要望》 ・ジャムを使用(アレンジ)した調 理を行う場合、当社担当者は調 理ができないため調理をしてい ただけの方が必ず参加していた だければと思います。	《目的》 ・PB瓶ジャム各種の原料、原料処理工程、製造工程、加熱方法のこだわりや商品規 格(果実含有量、糖度など)のこだわりをご説明させていただく事により昔から変わら ぬ商品規格や時流に合わせて変化していく果実原料と製造工程の良さを知っていた だく。 《モデルケース》 ・上記内容をまとめた資料もしくは、プロジェクターにて画像投影にて参加者様に 見させていただき口頭のお話だけではなく 資料から目で見える情報も取り入れていただく事で、より理解を深めていただく。 また、試食やアレンジ調理をしていただく事によりハンにぬる、ヨーグルトに使用する こと以外の利用方法を知っていただく。	参加者様の人数分の資料、試食品を 準備しますので確定人数を事前にお 知らせいただきたく思います。(基本的 には当日、自社で納品) 《主催者準備》 ・ジャムへの付け合わせ品や調理の 副材料はご手配ください。 《取引先準備》 ・参加者様の人数分の資料、試食品を 手配いたします。
365	食品	(株)テロ ワール・ア ンド・トラ クション・ジ ャパン	まるや八丁味噌	株式会社まる や八丁味噌	関東エリア/遠隔地の場合、 時間等別途相談。 通年可能(前もって日程調整お 願いいたします) 調理実施可能な設備を希望。 プロジェクター、スクリーン設備 希望。	《所要時間》 ・80分から90分(ご相談に応じ ます) 《配分》 ・主催者より開始挨拶・5分⇒ ・商品特長説明・今後の課題・ 40分・(パワーポイント、動画利 用)⇒ ・八丁味噌を使ったレシピの紹 介・デモ(場合によって、参加者 と一緒に調理)+試食 50分 ・質疑応答、10～20分(ライブ 中継・質問はチャットにて対応)	調理がある場合、小学生以上。	①目的:八丁味噌製造のこだわりと使い方を知らう ②モデルケース ・主催者より開始挨拶・5分⇒ ・商品特長説明・今後の課題・40分・(パワーポイント、動画利用)⇒ ・八丁味噌を使ったレシピの紹介・デモ(場合によって、参加者と一緒に調理)+試食 50分 ・質疑応答、10～20分。(ライブ中継・質問はチャットにて対応)	・準備のため、事前に確定人数をお知 らせ下さい。 ・実際の会場/アクティビティによっ て、備品は別途相談させていただきます ようお願いいたします。
366	食品	株式会社 東京コー ルドチェー ン	【ほんもの実感商品含む】 産直あずきのおはぎ/隔月、チョコ レートケーキピター/年4回程度。 カットマンゴー/毎月、おくらとなめ この山芋和え/隔週、かんたん/パ エリアセット/年1回、国産豚肉で作 った肉まん/隔週 等		《派遣エリア》 ・関東近郊 《派遣時期》 ・12月中旬から年始以外であ ればいつでも 《必要設備》 ・調理室(なければ調理機材 レンジ・コンロなど)	《所要時間》 ・90分～120分程度 《配分》 ・20分 会社説明→ 30分 調 理 → 残り時間 試食交流	《人数》 ・10～20名程度まで。調理室な どの規模によります。 《対象年齢》 ・小学生以上。 《要望》 ・一緒に調理するので調理室が 必要。	《目的》 ・商品の試食・説明、定番商品について一緒に調理していただき商品説明を行い、冷 凍・冷蔵商品のアレンジ料理を一緒に調理していただき、普及に努めたい。 《モデルケース》 ・会社説明20分後、一緒に調理して、試食しながら商品の説明80分、冷凍・冷蔵商 品を使ったアレンジメニューでのランチ	《主催者準備》 ・アレンジメニューで使う副材などの用 意が必要。 《取引先準備》 ・当日使う資料と弊社で扱っている商 品はお持ちします。
367	食品	株式会社 東京コー ルドチェー ン	①yumyum国産野菜のバランス キューブ(黄・緑) ②yumyum国産野菜のバランス キューブ(赤・白)		試食をする場合、電子レンジの ある会場限定です。レンジで加 熱する皿、小分け皿、個人用の 箸を主催者側でご用意願いま す。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間 で調理と試食 要望や学習会内容によって調 整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ※乳幼児同伴の場合、必ず事 前にご連絡をお願いします。	《目的》 ・商品の試食・説明、定番商品について一緒に調理していただき商品説明を行い、冷 凍・冷蔵商品のアレンジ料理を一緒に調理していただき、普及に努めたい。 《モデルケース》 ・会社説明20分後、一緒に調理して、試食しながら商品の説明80分、冷凍・冷蔵商 品を使ったアレンジメニューでのランチ	yumyumのみで企画している商品で す。2019年4月1回新規PB商品。
368	食品	トーエー食 品 株式会 社	ノンカップ麺各種/年間60選位	同左	《派遣エリア》 ・全エリア 《派遣時期》 ・随時、要相談 《必要設備》 ・電気ポット・DVD プロジェク ター(設備あれば)	《所要時間》 ・60分 《配分》 ・説明20分→試食30分→質疑 応答	《人数》 ・10人～20人 《対象年齢》 ・子ども可 《要望》 ・組合員、職員にノンカップ麺を 知っていただきたい。	《目的》 ・ノンカップ麺の特長を説明し、試食を行ないます。 《モデルケース》 ・写真等を使用し、会社・工場・商品特長を説明 何種類かのノンカップ麺を試食します。 質問などに応えながらすすめます。	《主催者準備》 ・電気ポット 《取引先準備》 ・試食品、容器、割り箸等 《その他》 ・打合せによる

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
369	食品	長野森林組合 鬼無里事業所	味噌つけえのき茸	同左	《派遣エリア》 ・関東一円。 《派遣時期》 ・通年。 《必要設備》 ・DVD、プロジェクター。(要相談。) ・調理設備。(レシピ希望の場合。)	《所要時間》 ・約1～2時間。 《配分》 ・主催者挨拶・講義30分。 ・質疑応答・30分。 ・調理実習・1時間。(アレンジ・レシピ希望の場合。)	《人数》 ・10～20名前後。 《対象年齢》 ・制限ありません。 《要望》 ・特になし。	《目的》 ・信州の恵まれた自然で育った「えのき茸」の美味しさの秘密。 《モデルケース》 ・主催者挨拶・講義30分。 ～ 調理実習・1時間。(アレンジ・レシピ希望の場合。) ～ 質疑応答・30分。	《主催者準備》 ・調理器具、副材、調味料等。(要相談。) 《取引先準備》 ・試食用サンプル、商品資料。 《その他》 ・レシピ等のご要望があれば、事前にご相談ください。
370	水産	長崎県漁業協同組合連合会	長崎産天然ぶり切身	長崎県漁業協同組合連合会・野母崎三漁協	簡単な調理を行います。 ご飯の準備をお願いします。包丁、箸、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします。 調理設備(流し、調理台)のある会場をお願いします。	《所要時間》 ・80～90分程度 《配分》 ・学習会: 60分 ・調理実習: 30分	《人数》 ・10名以上。 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	塩焼、照焼	3～4月水揚げなので6～7月頃に変更の可能性あり
371	生活用品	株式会社中村商店	①めぐるボディソープ・②コトコきなり③サボンセレクトシリーズ・毎週企画	株式会社コスモ	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《所要時間》《配分》については、日程確定後、主催者、取引先間にて詳細決定をお願いします。	《人数》《対象年齢》につきましては、日程確定後、主催者、取引先間にて詳細決定をお願いします。	1・《目的》パルシステムのこだわり、なぜパルシステムは石けんなのか? 合成界面活性剤と石けんの違いと使用法等。 2・《モデルケース》学習時間は約1時間30分 ・主催者より挨拶・5分 ・石けんと合成界面活性剤との違い・20分 ・商品説明・使用法について・30分 ・実験(石けんの優位性を体験してもらいます。) ・20分 ・質疑応答・10～20分	・出席者に各商品サンプルを提供できます。
372	食品	21世紀コーヒー株式会社	いつもの珈琲・楽園の休日・カフェインレス・オーガニックココア・アイスコーヒー/月に1回程度	同左	《派遣エリア》 ・関東エリア/遠隔地の場合応相談 《派遣時期》 ・4月～9月の土曜日(応相談) 《必要設備》 ・調理室 ・DVD プロジェクター	《所要時間》 ・約2時間 《配分》 30分コーヒー基礎知識レクチャー・1時間抽出実習・30分試飲 ・質疑応答	《人数》 ・10名以上。 《対象年齢》 ・お湯を使いますので、火傷の懸念から、お子様の参加は不可といたします。 《要望》 ・必ず水回りや火元がある調理室をご用意ください。	《目的》 ・コーヒーについて理解を深めていただき、より身近な飲料として捉えていただくと同時に、ご自宅でおいしく抽出していただく方法を実習を通じてお知らせする。弊社商品を紹介し、商品ごとのおいしさを実感していただく。 《モデルケース》 ・パワーポイント資料によるコーヒー基礎知識説明→各商品の抽出実習・試飲(このときに商品ごとの特長を説明いたします) →試飲・質問会(コーヒーは体を冷やすのか? など普段不思議に思っていることや、コーヒーで草を染めてみたい、など飲料としてのコーヒー以外の質問なども受け付けます)	《主催者準備》 ・事前送付資料を人数分コピーいただければ幸いです。 ・参加者が使用するカップを人数分・牛乳を1～2本、お茶葉をご用意ください。 《取引先準備》 ・試食品持参
373	食品	株式会社ニッキーフーズ	①Pal産直じゃがいものレンジコロッケ・きなり/1回/毎月。 ②Pal産直じゃがいものハッシュドポテト・きなり・ヤムヤム/1回/毎月。 ③Pal産直じゃがいものこんせんくんポテト・ヤムヤム/1回/毎月。 ④Palつるつとした水餃子・コトコ・きなり/1回/隔週。	①②③クレードル食品㈱ ④㈱ニッキーフーズ	調理実演可能な設備を希望。 DVD、プロジェクター、スクリーン設備希望。	準備・片付けでそれぞれ30分くらい予定しております。	《人数》 ・10名～20名 《対象年齢》 小学生以上。熱湯使用のため。	①《目的》パルシステムのPB商品の特長、こだわりを知ってもらう。 《モデルケース》 所要時間: 準備、片付け含めて約2時間半。学習時間は約1時間半。 ・主催者より開始挨拶及び会社説明・5分～10分⇒ ・商品特長説明・30分・(パワーポイント、DVD、チラシ利用) ⇒ ・商品デモ実演と実習・40分⇒ ・質疑応答・5～10分	・準備のため、事前に確定人数をお知らせ下さい。 《主催者準備》 ポイル調理がありますので、ガスコンロかIHクッキングヒーターの準備をお願い致します。 また、電子レンジとオーブントースター各2個あれば助かります。 (※もしなければこちらで準備致します。) 《取引先準備》 資料、試食品、調理器具、皿など
374	食品	株式会社ニッコー	①ごま油が香ばしい! 産直野菜の中華丼の具 ②国産野菜と旬の中華風カップ惣菜3種×2	同左	電子レンジもしくは湯煎のできる会場をお願いします。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間で調理と試食 要望や学習会内容によって調整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	試食は本品のみ。 1企画でいずれか両方とも 《目的》 ・ほんもの実感商品を知って、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただきたいと思ひます。 《モデルケース》 ・会社説明や商品説明後に、試食しながらざっくばらんに意見交換、アレンジメニューでのランチ試食など	①2018年度開発PB ②2017年度パルシステム福島組合員開発協力商品
375	食品	日東富士製粉	産直小麦のホットケーキミックス	同左	カセットコンロ・ホットプレートがある会場をお願いします。(電熱線不可)	《所要時間》2時間 《配分》 ①商品紹介、商品説明45分 ②調理、試食、交流1時間15分	《人数》 10名～(応相談) 《対象年齢》成人(未成年の方は要相談) 《要望》特になし	試食。市販品との比較なし	

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
376	食品	株式会社日本アクセス	具グット国産！フライパンde春巻	株式会社スワロー食品	基本はどこでも対応可能。 ガス・IH・カセットコンロなどがある会場限定でお願いします。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 調理準備:20～30分前後 商品説明:5～10分前後 試食:10～20分前後 質疑応答等:5～10分前後	《人数》 10～20名前後 《対象年齢》 調理を一緒にするのであれば、 未就学児はNG	試食は本品のみ。 《目的》 2019年度より本商品がPBとなり、より多くの組合員様に商品の認知をして頂くこと。 産直小麦やNON-GMO対応商品になり、より商品価値がUPしたことを伝えること。 《モデルケース》 事前に調理し、試食をしながら商品の良さを確認。 又は、フライパン調理を組合員の方と一緒にやり手軽さを確認。	パルシステム埼玉組合員開発協力商品。2019年PB化。 サンプルは事前発送を希望します。 駐車場ありでお願いいたします。
377	食品	株式会社日本アクセス	産直りんごのアップルパイ	日東コーン株式会社	包丁、皿、フォークのご準備をお願いします。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間で調理と試食 要望や学習会内容によって調整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	試食。市販品との比較なし 《目的》 ・ほんもの実感商品を知って、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただきたいと思ひます。 《モデルケース》 ・会社説明や商品説明後に、試食しながらざくばらんに意見交換、アレンジメニューでのランチ試食など	2018年10月りんごのカット変更、配合量増、パイ生地変更など仕様、価格変更。
378	食品	日本水産株式会社	おさかなソーセージ おやつソーセージ	同左	試食用の小皿、フォーク、爪楊枝など。	《所要時間》 約1時間程度。 《配分》 会社概要(5分)、商品説明(20分)、試食、質疑応答等(30分)	《人数》 ・10～15名程度 《対象年齢》 ・お子様と一緒にの場合は別途相談下さい。	《目的》 パルシステムの商品と市販品との違いを理解してもらう。原材料、素材のちがひによる味の違いを実感していただく。 《モデルケース》 ①使用しているすり身の違い。無リンすり身とは。 ②市販品で使われている添加物について ③味の違い	メーカーでの試食の準備は本品のみ。 市販品との比較試食を行いたい場合は、主催者側での準備をお願いします。
379	食品	株式会社 にんべん フーズ	便利つゆ・白だし・だしパック・かつお本節厚削り・五目炊き込みご飯の素・産直たけのこ炊き込みご飯の素(月1回)・便利つゆ(隔週)・白だし(月1回)・かつお本節厚削り(乾物屋さん)・五目炊き込みご飯の素・産直たけのこ炊き込みご飯の素(月1回)		《派遣エリア》 ・全エリア 《派遣時期》 ・年間可能・土日祝日除く営業日・土日祝日の場合要相談 《必要設備》 ・調理室があれば大丈夫です。こちらで、プロジェクター・IH調理器など用意もできます。	《所要時間》 ・約2時間 《配分》 ・学習会 1時間・試食等40分・質疑応答 20分	《人数》 ・10～20人くらいまで 多少の前後は対応可能です。 《対象年齢》 ・特に制限はありません。 《要望》 ・特に制限はありません。	《目的》 ・便利つゆ・白だし(商品説明・製造工程・試食・レシピ配布等 商品を知って頂き、色々な使い方を説明し、利用頻度を上げて頂く。)だしパック・かつお本節厚削り(商品説明・製造工程・試食・だしの取り方など)五目炊き込みご飯・産直たけのこ炊き込みご飯の素(商品説明・製造工程・試食) 《モデルケース》 ・便利つゆ・白だしの学習会(商品説明・製造工程など商品のこだわり・だし素材原料の試飲や見本提示・他社製品との比較)・レシピ提案・試食については、便利つゆ⇒鶏の照り焼き・冷奴・茄子の揚げ浸し・かけつゆ・つけつゆの試食など。 白だし(だし巻きたまご・たまごスープ・チキンソテー・だし茶漬けなどの試食)・レシピ配布によるメニュー提案の実施	《主催者準備》 ・食材・会場 《取引先準備》 ・資料・レシピ 《その他》 ・人数・内容によりますが、事前準備に1時間～1時間半かかります。調理施設のある場所をお願い致します。事前に調理器具等確認させて頂ければ、IH等持ち込みも可能です。車にて訪問しますので、駐車場の状況を教えて頂きたいです。食材等含め事前確認をさせて頂ければと思います。
380	食品	株式会社 にんべん フーズ	豆いっぱいのお花/4週1回サイクル	同左	全エリア対応可/火～木(10時以降～午前中)/特にありません。	《所要時間》 会社案内・商品説明・試食 1時間～2時間程度	10～20名/小学生以上	試食は本品のみ	会社案内/商品案内など送付致します。 試食はそのまま召し上がれます。 主催者側でお箸、お皿など用意して頂きたいです。
381	食品	株式会社 にんべん フーズ	①便利つゆ ②素材がいける白だし ③だしパック ④かつお本節厚削り		試食をする場合、ガス・IH・カセットコンロなどのある会場限定です。お鍋、包丁、箸等、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします。	《所要時間》 ①、②、約2時間。 ③、④、約1時間。 《配分》 ①、②、学習会・試食(2時間)又は学習会・調理実習(2時間～2時間半) 内容と時間については要相談で対応可能。 ③、④、商品説明 30分 試食30分 合計60分。	《人数》 10～30人 《対象年齢》 成人に限る 《要望》 だしパック単体だけでなく、本節厚削り・混合厚削りなどほかの商品との比較などを一緒にするなどした方がわかりやすいです。	市販品との違いを説明。便利つゆの試飲。試食は一例としてそうめん(食材は用意ください。)メニューレシピの提供。	②パルシステム神奈川ゆめコープ組合員開発協力商品。
382	食品	株式会社 パシフィック・トレード・ジャパン	エコ・バナナ(ホムトン)/ 毎週		《派遣エリア》 ・特に制限はございません 《派遣時期》 ・随時 《必要設備》 ・プロジェクターなどあれば使用希望	《所要時間》 ・1時間(準備と片付けに各15分ほど掛かります。) 《配分》 ホムトンバナナの試食 10分 ホムトンバナナの説明(パワーポイント) 40分 質疑応答 10分	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に制限はございません。 《要望》 ・特になし	《目的》 ホムトンバナナの認知度向上 《モデルケース》 学習会の内容 ①バナナの試食(熟度が違うものを食べ比べなども) ②産学(パワーポイントを使いながらの説明) 「バナナとは」、「バナナの健康効果」、「ホムトンバナナとは」、「パルシステムのエコ・バナナ(ホムトン)」、「一般のバナナとの違い」、「ホムトンバナナの産地」、「畑の様子」、「作業場の様子」、「追熟や保存について」、「産地が抱える問題」 など ③バナナに関する疑問や説明への質問など	《主催者準備》 ・特になし 《取引先準備》 ・試食用バナナ 《その他》 ・毎年タイから生産者が来日していますので、日程の調整がつけば生産者をお招きの講習会、学習会なども開催可能です。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
383	食品	権名直販 株式会社	生乳70%の飲むヨーグルト・生乳 70%のプレーンヨーグルト	同左	《派遣エリア》群馬、埼玉、東 京、神奈川、千葉、茨城、静岡 (脚数増くらいまで) 《派遣時期》 《必要設備》 ・ホワイトボード(紙の資料を使用 しますので、プロジェクター等 は結構です)。	《所要時間》 ・1時間～2時間 《配分》 ・会社案内(5分)・ヨーグルトの できるまで(20分)乳酸菌につい て(20分)・他社商品との比較 (20分)・質疑応答	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・全年齢。小さいお子様も参加 して頂けます。	《目的》 ・パルシステム様PB商品と市販品との違いを再確認。ヨーグルトにできるまで、乳酸 菌について。 《モデルケース》 ①Ygの作り方 ②乳酸菌について ③他社商品と比較④質疑応答	《主催者準備》 ・なし 《取引先準備》 ・商品サンプル。他社比較品を持参 《その他》 ・なし
384	肉	株式会社 パル・ミート	①パルシステムと産地が進める 「日本型畜産」(産直内全般)	株式会社 パ ル・ミート	《派遣エリア》 関東エリア 《受け入れ可能日時》 火・水・木・金 10:00～ ※講習内容によって異なります 《必要設備》 調理室程度の設備 ・DVD プロジェクター	《所要時間》 ・2時間程度(応相談) ※講習会内容によって異なります 《配分(例)》 10:00～ あいさつ、講義、調理 デモ 11:00～ 調理体験、試食準備 11:20～ 試食・質疑応答 12:00 終了	《人数》 ・人数:10～15名以上 《対象年齢》 ・基本的に大人対象。	《目的》 「日本型畜産」学習会 《モデルケース》 学習の内容は以下から選択ください。 ①牛肉について(北海道産直牛など) ②豚肉について(日本のこめ豚など) ③鶏肉について(までっこ鶏など) ④ハム・ソーセージについて(「私が選ぶシリーズ」)	《主催者準備》 ①講習会で使用する備品・食材を事前に 所属のセンターへ送付し、講習会会 場へ搬入をお願いする場合があります。 ご協力をお願いします。 ②試食品は、会場内で食べていただ き、お持ち帰りはご遠慮いただいてお ります。 ③申し込み多数の場合など、講師派 遣の都合により、学習会のお申込みを 制限またはお断りさせていただく場合 があります。
385	肉	株式会社 パル・ミート	②ハム・ソーセージ(手作りソー セージ)	株式会社 パ ル・ミート	《派遣エリア》 関東エリア 《受け入れ可能日時》 火・水・木・金 11:00～14:00 ※講師の移動の都合上、11:00 以降の開催をお願いします。 《必要設備》 調理室程度の設備 ・DVD プロジェクター	《所要時間》 3時間程度(内講義時間20分程 度) 《配分》 11:00～ あいさつ、講師紹介 11:10～ 講義「山形事業所のご 案内」 注意事項等の説明 11:30～ ソーセージ作り 13:00～ 試食・質疑応答 14:00 終了	《人数》 ・人数:20～40名まで。 (手作りソーセージ講習会、練り 肉を作る充填機能の制約か ら、最低参加20名以上となりま す。) 《対象年齢》 年齢:小学生以上 《その他制限》 手作りソーセージの材料に「卵・ 乳・大豆」を含みます。アレルギー をお持ちの方のご参加は 基本的にご遠慮いただいております。	《目的》 手作りソーセージ講習会 《モデルケース》 ソーセージ作りを通して、朝、パル・ミート山形事業所の概要や、「私が選ぶシリーズ」 の基本知識などを学習します。	
386	肉	株式会社 パル・ミート	《私が選ぶシリーズ》 ①ポークウインナー(ベアバック) ②あらびきポークウインナー ③ボンレスハムスライス(ベアバック) ④ローズハムスライス(ベアバック) ※全商品の試食については、お受 けしていません。①～④の中から 日程確定後、打合せ願います。	株式会社パル・ ミート山形事業 所	ガス・IH・カセットコンロがある会 場限定です。 お鍋、包丁、箸等、皿、個人用 の箸を主催者側でご用意願 います。 ※プロジェクター、PCを準備い ただけるとベスト。必須ではあり ません。	《所要時間》《配分》については、 日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細決定願います。	《人数》《対象年齢》につきまして も、日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細決定願います。	《目的》 ほんもの実感商品(パルシステムのお肉)を知って(プロジェクター→DVDも活用)、見 て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただきたいと思います。 《モデルケース》基本パターン。 講義(プロジェクター→DVDも活用。) 調理(ガス・IH・カセットコンロ・オープン等使用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。)	※火～金曜日の開催でお願い致します ※学習会は「私が選ぶシリーズ」の内 容です。 ※全商品の試食については、お受けし ておりません。①～④の中から日程確 定後、打合せ願います。 調理に使う、副菜・調味料等は、主催 者様にてご準備願います。
387	肉	株式会社 パル・ミート	①コア・フード地鶏しゃも商品全般 具体的商品は、「コア・フード地鶏 しゃもモモ肉切身(バラ凍結)160g」 ②までっこ鶏商品全般、電力への 活用について 具体的商品は、「までっこ鶏モモ肉 唐揚げ用(バラ凍結)、までっこ鶏モ モ肉唐揚げ用(バラ凍結)」 ※①、②の中から、いずれかを選 択ください。	①株式会社セ ントラルフー ド ②岩手農協チ キンフーズ株 式会社	①②ガス・IH・カセットコンロがある 会場限定です。 お鍋、包丁、箸等、皿、個人用 の箸を主催者側でご用意願 います。 ※プロジェクター、PCを準備い ただけるとベスト。必須ではあり ません。	《所要時間》《配分》については、 日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細決定願います。	《人数》《対象年齢》につきまして も、日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細決定願います。	《目的》 ほんもの実感商品(パルシステムのお肉)を知って(プロジェクター→DVDも活用)、見 て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただきたいと思います。 《モデルケース》基本パターン。 講義(プロジェクター→DVDも活用。) 調理(ガス・IH・カセットコンロ・オープン等使用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。)	※火～金曜日の開催でお願い致します ①、②の中から、いずれかを選択くだ さい。 調理に使う、副菜・調味料等は、主催 者様にてご準備願います。
388	肉	株式会社 パル・ミート	★2018年度新規 【産直豚切落しシリーズ】 ①産直豚バラ切落し ②産直豚カタロース切落し ③産直豚カタ・モモ切落し ※試食については、①～③の中か ら1品選択下さい。	株式会社パル・ ミート習志野事 業所	ガス・IH・カセットコンロがある会 場限定です。フライパン、油、包 丁、箸等、皿、個人用の箸を主 催者側でご用意願います。 ※プロジェクター、PCを準備い ただけるとベスト。必須ではあり ません。	《所要時間》《配分》については、 日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細決定願います。	《人数》《対象年齢》につきまして も、日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細決定願います。	《目的》 ほんもの実感商品(パルシステムのお肉)を知って(プロジェクター→DVDも活用)、見 て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただきたいと思います。 《モデルケース》基本パターン。 講義(プロジェクター→DVDも活用。) 調理(ガス・IH・カセットコンロ・オープン等使用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。)	※金額変更がある場合があります ※火～金曜日の開催でお願い致します ※学習会は、「産直豚全般」の内容で すが、試食については、①～③の中か ら1品選択下さい。 調理に使う、副菜・調味料等は、主催 者様にてご準備願います。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
389	肉	株式会社 パル・ミート	日本のこめ豚商品全般 具体的商品は、「日本のこめ豚 ローススライス」	株式会社パル・ ミート 習志野事 業所	ガス・IH・カセットコンロがある会 場限定です。お鍋、包丁、菓 着、皿、個人用の箸を主催者側 で用意をお願いします。 プロジェクター、PCのご用意お 願いします。	《所要時間》《配分》につい ては、日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細決定をお願いします。	《人数》《対象年齢》につ きましても、日程確定後、主催者、取引 先間にて詳細決定をお願いします。	《目的》 ほんもの実感商品(パルシステムのお肉)を知って(プロジェクター・DVDも活用)、見 て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただきたいと思 います。 《モデルケース》基本パターン。 調理(ガス・IH・カセットコンロ・オープン等使用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。)	※金額変更がある場合があります ※火～金曜日の開催でお願い致し ます 調理に使う、副菜・調味料等は、主催 者様にてご準備をお願いします。
390	肉	株式会社 パル・ミート	①まてっこ鶏チキンナゲット ②鹿児島若鶏もも唐揚げ(しょうゆ) ③鹿児島若鶏照焼チキン ④米沢鶏腿スパイシーフライドチキ ン(骨なし) ⑤まてっこ鶏むし鶏(ペアパック) ⑥まてっこ鶏ミニ唐揚げ ※試食食品はこの中から1アイテム、 または同じ産地の2アイテムまでで 選択をお願いします。	①株式会社岩 手チキン工房 ②③、鹿児島く みあいチキン フーズ株式会 社 ④プライフーズ 株式会社 ⑤JA全農ミ トフーズ株式会 社 ⑥株式会社岩 手チキン工房	①②④⑥、電子レンジがある会 場限定でお願いします。 ③湯せん調理ができる会場 でお願いします。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間 で調理と試食 要望や学習会内容によって調 整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	※試食食品はこの中から1アイテム、または同じ産地の2アイテムまでで選択をお願い します。 《目的》 ・ほんもの実感商品を知って、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただ きたいと思 います。 《モデルケース》 ・会社説明や商品説明後、試食しながらざっくばらんに意見交換、アレンジメ ニューでのランチ試食など	⑤2016年度パルシステム群馬組合員 開発協力商品。2017年4月新規
391	パン	株式会社 パルブレッド	パン作り講習会	株式会社パル ブレッド	《派遣エリア》 ・会員生協エリア 《派遣時期》 ・通年可能(月・火希望) 《必要設備》 ※地域の公民館等の調理室を イメージしてください。 ・オープン ・キッチン(備品含む)設備 ・DVD プロジェクター(設備が あれば)	《所要時間》 ・3時間(募集時には3時間半が 安全です)。 《配分》 ・後片付け込みの時間です。 ・10時開始で12時15分試食 開始(13時終了) ・発酵の状態を若干伸びてしま う事も考慮してください。 ・開始前1時間程度の準備時間 が必要です。	《人数》 ・使用する調理室の制限を確認 してください。 ・調理台の大きさによって人数 制限が必要なケースがありま す。 概ね10名程度 《対象年齢》 ・原則小学生以上 ※ここ数年は未就学児の応募 も増えております。オープンや お湯等を使用しますので、保護 者の方、主催者の方が注意して 見ていただければ、年少さんか らでも対応は可能かと思いま す。	《目的》 ・供給品に使用している材料でパン作りを体験して頂く。 ・材料に関する考え方や取り組み状況をお伝えする。 《モデルケース》 ・菓子パンと食事パンを2～3品。(例、あんぱんorクリームパン、バターロール、ウイ ンナーロール等) 主催者より開始挨拶→生地こね開始→一次発酵(この時間を使ってレシピ説明)→ 成型→最終発酵(試食準備)→焼成(試食準備)→試食(この時間でQ & A等の交 流)	《主催者準備》 ・卵、牛乳、卵社に在庫のない材料に ついては、ご準備ください。 ・ラップ等の消耗品の準備をお願い します。 《取引先準備》 ・出来る限り供給品に使用している材 料を使用(持参)します。 《その他》 ・詳細は事前資料をもとに打ち合わせ させて下さい。 ・【学習会】試食品を持参しての「商品 学習会」の実績もごさいます。
392	パン	株式会社 パルブレッド (株式会社 コモ) (窓口は㈱ パルブレッド のため 連絡 は上記 ↑ ㈱パルブ レッドへ)	毎日クロワッサン10個 (毎月)、黒糖 クロワッサン10個(毎月)、黒糖 クロワッサンスティックショコラ8個(毎 月)、メープルワッフル6個(毎月) チョコレートワッフル6個 (冬季の み)、チョコラータ6個(冬季のみ)、 メープルショコラータ6個(冬季のみ)、 デニッシュチョコ(セットに含まれる不 定期) デニッシュミルク(セットに含まれる不 定期)、暮みるくワッフル(セットに含 まれる不定期) メロン小町(セットに含まれる不定期) スイートポテト小町(セットに含まれる 不定期)	株式会社コモ	《派遣エリア》 ・会員生協エリア 《派遣時期》 ・通年可能(月～金曜日希望) 《必要設備》 ・調理室・調理設備があれば希望。 ・まな板、包丁、食器類は、ご準 備をお願いします。 ・DVD プロジェクター(設備が あれば)	《所要時間》 ・120分～180分 《配分》 ・事前相談して決めた「レシ ピー」の内容にて、時間が変動 します。	《人数》 ・10～20名程度 《対象年齢》 ・年齢制限なし。 (小さいお子様一緒の場合は、 保護・保育できる方を希望しま す。)	《目的》 ・なぜコモパンが日持ちするかの説明と、コモパンアレンジレシピのご紹介・実演・実 習。 レシピ照会URL https://www.comoshop.jp/recipe/ 《モデルケース》 ・主催者挨拶 ～ 講義30分 ～ 調理実習 30分～1時間 ～ 試食・質疑応 答 30分	《主催者準備》 ・調理講習における食材(パンを除く)・ 調理器具をご用意ください。 ・パンの数量を把握するために事前人 数をお知らせ下さい。 ・車で参りますので、施設の駐車場の 有無をお知らせ下さい 《取引先準備》 ・パン、資料 《その他》 ・調理したもののお持ち帰りはご遠慮 下さい。
393	パン	株式会社 パルブレッド	パルブレッド製造パン各種	株式会社パル ブレッド	《派遣エリア》 ・会員生協エリア 《派遣時期》 ・通年・通常車移動ですが、冬 季路面状況によっては相談 《必要設備》 ・トースター ・地域の公民館等の調理室をイ メージしてください ・DVD プロジェクター(設備が あれば)	《所要時間》 ・120分 《配分》 ・事前に相談させていただきま す。 《その他》 ・学習会対象商品については、 日程確定後、主催者、取引先間 にて詳細決定をお願いします。	《人数》 ・10～20名程度 《対象年齢》 ・お子様と一緒にの場合は別途相 談下さい。	《目的》 ・代表商品の「こだわり酵母食パン」を中心に、パルブレッドのパンのこだわりをご説 明する。 ・材料に関する考え方や取り組み状況をお伝えする。 《モデルケース》 ・開始～約1時間、DVD観賞及びパルブレッドのパンについての学習	《主催者準備》 ・パン以外の食材をご用意ください。 (バターやジャム、スープ等) ・アレルギーをお持ちの方がいらっし やいましたら、事前にお知らせください。 《取引先準備》 ・お持ちするパンは原則開催週に企画 のある商品をお持ちします。

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
394	食品	錦ピックル スコーポ レーション	国産野菜の福神漬	同左	《派遣エリア》 ・国内であればどこでも可 《派遣時期》 ・月～金曜日の10時～17時 《必要設備》 ・プロジェクター ・加熱調理設備	《所要時間》 ・約2時間 《配分》 ・座学 : 80分 ・試食 : 40分 ・質疑応答: 10分	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に制限なし(小学生低学年 以下のお子様同伴の場合は、 面倒を見れる保護者様同伴で お願い致します。)	《目的》 ・商品のこだわりと魅力を知っていただき、商品へより愛着を持っていただきたい。 《モデルケース》 ・産学(金社紹介・製造フローチャート紹介・配布資料に沿って講義)→調理実習→試 食→質疑応答	《主催者準備》 ・人数分の食器・食材でお勧めがあれば利用したいので、事前に打ち合わせ をお願い致します。 《取引先準備》 ・試食品、学習資料
395	食品	平田産業有 限会社	①圧搾一番しぼり菜種油 ②圧搾一番しぼりごま油	①平田産業 ②竹本油脂株 式会社	試食をする場合、ガス・IH・カ セットコンロなどのある会場限 定です。包丁、箸等、皿、個人 用の箸を主催者側でご用意お 願致します。	短時間・長時間応用可能です。 ご相談下さい	《人数》 ・10～20名程度 《対象年齢》 ・お子様と一緒にの場合は別途相 談下さい。	《目的》 国際産直・オーストラリア・カンガルー島産・非遺伝子組換えの菜種油の良さを知ってま らう。	カンガルー島の菜種は国際産直品、 作り方にもこだわりがあります。
396	食品	株式会社ふ くれん	①産直大豆無調整豆乳(AB)1L ②産直大豆調整豆乳(AB)1L ③産直八女のみかんストレート180g 缶 ④もっと野菜・緑180g缶	同左	《派遣エリア》 ・関東エリア/遠隔地の場合、 時間等別途相談。 《派遣時期》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) (要件が重複する場合は対応出 来ない事もございます) 《必要設備》 可能であれば、DVD、プロジェク ター	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて30分～1 時間。 《配分》 ・豆乳の市場動向及び、商品紹 介30分	《人数》 ・10名～20名でお願いします。 《対象年齢》 ・特に決まりはございません	《目的》 ・豆乳の市場販売状況や、豆乳の分類を知って頂き、商品を通じ交流を行う。 《モデルケース》 ・産学で 豆乳の分類の違い及び、パルシステム様にてご採用頂いています豆乳類 の商品説明試飲を頂きます。	・試食サンプル手配のため、事前に確 定人数をお知らせ下さい。また、試・サ ンプルについては宅急便等によるお届 けになります。 《主催者準備》 ・ご相談 《取引先準備》 ・試飲カップ・資料
397	食品	ホクレン農 業協同組合 連合会	こんせんプレーンヨーグルト	高梨乳業株 式会社	《派遣エリア》 ・会員生協エリア 《派遣時期》 ・通年可能。 《必要設備》88 ・DVD、プロジェクター設備。	《所要時間》 90分～120分 《配分》 当方からのプレゼン30～60分、 試食会30分、質疑応答30分	《人数》 10～20人くらい 《対象年齢》 小学生以上 《要望》 事前に要協議	《目的》 商品特性や製造工程の紹介、試食比較を実施し、商品について学習する 《モデルケース》 プロジェクターを使用した講義、他社製品との試食比較、料理使用例の紹介など	既に完成しているプログラムはありま せん。 学習会のご依頼を受けてから組み立 てていきます。 参加者や規模によって学習会の内容 が変わってきますので事前に相談さ せてください。
398	水産	北海道漁業 協同組合連 合会	コアフード野付の産直ほたて コ トコ・きなり/月1回 北海道野付のいくらしょうゆ漬 けコトコ・きなり/月1回 北海道野付産秋鮭切身 コトコ・ きなり/週1回	ぎょれん 鹿島 食品センター	《派遣エリア》 どこでも可 《派遣時期》 通年可能(月～金、祝祭日除く) 《必要設備》 調理設備、DVD<プロジェク ター、スクリーン	《所要時間》 準備含め2～3時間程度 《配分》 ・40分程度学習会、40分程度調 理、30分程度試食	《人数》 ・10名以上。 《対象年齢》 ・調理以外、どなたでも可能。 (包丁等は、大人希望)	《目的》 ・北海道の水産産地を知っていただき、魚の食育、おいしさを伝える。 《モデルケース》 ・北海道の産地の紹介、DVD観察、資料説明ののち質疑応答。 産直産地のみならず、北海道全般の水産の勉強を行う。 ・その後、調理、試食を行い、おいしさを実感する。	昨年年間4万パック供給→今年は2.5 万パックの製造になります。企画頻度 を調整し年間の供給を行います。
399	水産	松岡水産 株式会社	【ほんもの実感商品含む】 ■紅鮭スモークサーモン40g×2 ■野付秋鮭スモークサーモン40g×2 ■リンパで焼魚シリーズ 他パルシステム取り扱い商品	同左	《派遣エリア》 関東エリア/遠隔地の場合、時 間等別途相談。 《派遣時期》 1月～7月、10月～11月: 月～ 金曜日(土日、祝祭日を除く営 業日) 《必要設備》 資源節約目的にてプロジェク ター希望。	《所要時間》 準備、片付けも含めて2時間。 講習時間は1時間(試食含む)。 《配分》 20～30分 座学: 商品製造工 程、使用原料についてお話し します。(パワーポイント使用) 30分程度 試食交えて説明しま す。 15分程度 質疑応答	《人数》 ・10～30名。 《対象年齢》 ・小学校高学年以上 《要望》 ・鮭にアレルギーを持っていな い方	《モデルケース》 ・スモークサーモンの原料処理(野付)での様子の説明→原料搬入後の製品までの 流れを説明し商品を知っていただく (②調理参考例) スモークサーモンを使った調理例を紹介しながら実際にスモークサーモンを召し上 がっていただき実感していただく目的の講習会です	《主催者準備》 ・調理設備。(解凍後サラダへの盛り 付けを考えています) ・資料の事前コピーお願い出来ますと 幸いです。 《取引先準備》 ・試食品サンプル。(場合により事前に 宅急便で送付いたしますので準備い ただくと幸いです)
400	石けん	松山油脂 株式会社	【ほんもの実感商品含む】 <PB製品> ○やさしいうるおいシリーズ(13SKU: 素肌時間/4回/毎月) ○ハーバルシリーズ(スキンケア系 3SKU:素肌時間/2回/毎月、洗淨系4SKU: 洗淨系4SKU: コトコ・きなり/4回/毎月) Ome-guru[めぐる]シャンプー・リン ス(4SKU:コトコ・きなり/2回/毎月) OUVミルク for family(素肌時間/1 回/毎月) ○落けくずれにくい固形石けん(コ トコ・きなり/2回/毎月) <NB製品> ○Mマークアミ/酸ヘアウォーター (素肌時間/1回/隔月)		《派遣エリア》 関東近郊 《派遣時期》 通年可能: 火～金曜日(10:00 ～16:00) ※月曜日不可、土日・祝祭日を 除く営業日可 《必要設備》 講習内容により異なる ※講習のみ: PC、プロジェク ター、スクリーン設備あれば希望 ※ワークショップあり: 手洗いや 可能な設備あれば希望	《所要時間》 準備、片付け15分、講習時間60 分(ワークショップ含む) 《配分》 座学(20分): 化粧品基礎知 識、皮膚の構造、化粧品の使用 方、PB商品の紹介など(資料や 模型を使って説明) ワークショップ: 泡立て体験など (30分) 質疑応答・アンケート回答(10 分) ※内容は要相談	《人数》 10～20名程度まで 《対象年齢》 大人(子ども不可) 《要望》 要望にあわせた講習会とした いので、どのようなことを知りたい のか具体的に提示してほしい	《目的》 弊社製造のパルシステムPB製品の認知・利用拡大、石けんの利用普及、正しい化 粧品の選び方・使い方の説明 《モデルケース》 ・主催者挨拶～講義～実演～ワークショップ～質疑応答 ・肌の構造の説明から、正しい洗顔、スキンケアなど、意外と知らないお肌のお手入 れの基礎を丁寧に説明します。	《主催者準備》 ・資料や製品見本の事前受取り、事後 発送 ・ワークショップ実施の場合は、必要と なる備品の準備協力 《取引先準備》 ・座学やワークショップに必要な資料 や備品、製品見本などの準備 《その他》 要望にあわせた講習会としたので、 どのようなことを知りたいのか具体的 に提示してほしい

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項／条件など
401	生活 用品	株式会社丸 藤	【ほんもの実感商品含む】 ①おそうじ用品 ・パルシステムブランド【アルカリ ウォッシュ(セスキ炭酸ソーダ)・クエ ン酸】 ・コトコ・きなり／ほぼ毎週 ・そうじ用品(国産)各種 ・バルくらす／不定期 ②防災用品 ・雑貨各種(非常用トイレ用品・寝 袋・タオル他)、バルくらす掲載の 非常食(アルファ米白飯・ようかん 等) ・バルくらす／ほぼ毎月(※特集 月／9月・1月・3月)		《派遣エリア》 関東エリア/遠隔地の場合、時 間等別途相談。 《派遣時期》 通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ①おそうじ用品 ・プロジェクター、スクリーン設 備希望。 ②防災用品 ・特にございません。	《所要時間》 ・ご希望を承ります。 概ね2時間(準備、片付けも含 めて2.5～3時間。) 《配分》 ・ご希望を承ります。 座学(30分～40分程度)以外 は、目的・対象に合わせて対応 させていただきます。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に制限はございません。 《要望》 ・特に制限はございません。	《目的》 【そうじ用品】 ナチュラルクリーニングのすめ ・環境にやさしいナチュラルクリーニングでご家庭の様々なシーンでの活用術を習得 ・こだわりの日本製そうじ用品で、ご家庭の様々なシーンで役立つおそうじ方法を購 習 【防災用品】 防災士による講習により、基本的な知識を深め、掲載の商品を手にとってご家庭で 必要なものは何か講習 《モデルケース》 そうじ用品の場合 ・パルシステムブランドのアルカリウォッシュ、クエン酸の商品特性・活用術の講習 ・チラシ掲載の国産そうじ用品紹介と使い方 ・質疑応答 防災用品の場合 ・防災士による講習 ・掲載商品を展示し実際に手に取って見ていただき、個別相談 ・質疑応答	・事前に確定人数をお知らせ下さい。 《主催者準備》 ・特にございませんが、事前にお打合せ 願います。 《取引先準備》 ①②共通 商品サンプル、資料(人数 分) 《その他》 ※近郊は、社用車で伺いますので、駐 車場を手配願います。 ※遠方は、必要な大きな荷物一式(段 ボール箱約2個)を事前にお送りしま す。講座終了後、取引先へ返送願 います(送料委員会負担)。
402	食品	マルハニチ ロ 株式会 社	①こんせんくんカップグラタン(えび ＆チーズ) ②煮込んでおいしいロールキャベ ツ ③冷凍たいやき ④産直小豆の今川焼 ⑤焼きおにぎりバーガー(産直米・ 国産牛焼肉) ⑥大きい焼売 ⑦うらごし野菜・コーン(産直) ※試食食品はこの中から2アイテム までを選択をお願いします。	①マルハニチ ロ北日本十勝 工場 ②サンライズ株 式会社、寿冷 凍食品株式会 社 ③④株式会社 ピーコック小国 工場 ⑤愛興食品株 式会社 ⑥ニチロ畜産 株式会社 札 幌工場 ⑦エア・ウォー ター十勝食品 株式会社	①電子レンジがある会場でお願 いします。 ②ガス・IH・カセットコンロがある 会場限定をお願いします。 ③④電子レンジがある会場でお 願いします。 オーブントースターの用意をお 願いします。 ⑤⑥の電子レンジがある会場で お願いします。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間 で調理と試食 要望や学習会内容によって調 整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	《目的》 ・ほんもの実感商品を知って、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただ きたいと思います。 《モデルケース》 ・会社説明や商品説明後に、試食しながらざくばらんに意見交換、アレンジメ ニューでのランチ試食など	④2018年3月リニューアル @yumyumのみで企画している商品で す。うらごしシリーズで利用点数No.1で す。
403	食品	丸紅食料 株式会社	①九州のほうれん草(カット・バラ凍 結) ②九州のえだまめ(塩ゆで) ※試食は本品のみ。2品の内、1～ 2品を選択をお願いします。	イシハラフーズ 株式会社	ガス・IH・カセットコンロがある会 場限定をお願いします。 プロジェクターなどあれば動画 を流すことも可能です。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間 で調理と試食 要望や学習会内容によって調 整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	《目的》 ・ほんもの実感商品を知って、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただ きたいと思います。 《モデルケース》 ・会社説明や商品説明後に、試食しながらざくばらんに意見交換、アレンジメ ニューでのランチ試食など	
404	食品	丸和油脂 株式会社	毎日のマーガリン	丸和油脂 株式 会社	《派遣エリア》 ・関東エリア(要相談) 《派遣時期》 ・通年(土日祝日除く) 《必要設備》 ・DVD、プロジェクター、スク リーン設備 ・調理講習の場合は調理可能 な場所	《所要時間》 ・講習1時間半(準備、片づけ含 めて2時間) 《配分》 ・10～20分 あいさつ ・20分 DVD ・1時間～1時間半 講習、調理 他 ・10分 質問等	《人数》 ・10～最大20名前後 《対象年齢》 ・要相談 《要望》 ・春日部工場、那須工場があり ますが、春日部工場は工場見 学不可となります。	《目的》 ・マヨネーズ、マーガリンを中心にした原料、製造についてのこだわり、基礎知識につ いて (マヨネーズ、マーガリンともに乳化を利用した食品のため、乳化等の説明) 《モデルケース》 ・調理実習については、マヨネーズ、マーガリンを使用した調理例、レシピを使っ ての実習 ※マーガリン、マヨネーズの特長を生かした調理 ・マーガリンについてはトランス脂肪酸の説明、勉強	《主催者準備》 ・資料についてはコピーをして置いて 頂けると助かります ・試食の際のお皿や割り箸等の備品 については打合せをお願い 致します。 《取引先準備》 ・商品サンプルは準備を致します。
405	水産	みえぎょれ ん販売 株 式会社	寿司用はねのり徳用パック(鳥羽 産)10枚×3 / 月1回 焼のり鳥羽産10枚 / 月1回 青さのり(三重県産)17g / 3月に 2回 焼のり缶入り8切64枚 / 月1回 米ひじき(伊勢志摩産)25g / 2月 に1回 長ひじき(伊勢志摩産)30g / 2月 に1回 天日干し天然わかめ50g / 年1回 初摘み焼のり(伊勢志摩産) / 年1 回 混ぜ込みごはんの素(鳥羽産わか め使用)40g / 月1回		《派遣エリア》 ・関東近郊 《派遣時期》 ・4月～11月 《必要設備》 ・調理可能なスペース ・DVD プロジェクター(設備あ れば)	《所要時間》 ・3時間程度 《配分》 ・10:00から座学30分程度、12: 00まで調理、その後試食、撤収 13:00頃まで	《人数》 ・10～20人程度 《対象年齢》 ・小学生中学年以上 《要望》 ・座学を静かに聞ける年齢以上	《目的》 ・取り扱い商品全般について(加工工程、こだわり、産地ならではの話、環境との係 わり合い、業界を取り巻く背景など)理解を深めてもらう。 《モデルケース》 ・失敗しない太巻き寿司の作り方、おにぎりサンドの作り方	《主催者準備》 ・海苔以外の具材(内容は都度相 談)、炊飯 《取引先準備》 ・焼のり他 《その他》 ・ラップ、エンボス手袋、巻きす各自

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
406	水産	三重県漁業 協同組合連 合会	フライパンでさわら竜田揚げ 200g 等	同左	《派遣エリア》 ・出来る限りご要望にお応え いたします。 《派遣時期》 ・12月は避けて頂きたいです。 《必要設備》 ・出来ればキッチンあると試食し ながらのお話が出来ると思いま すのでご検討ください。 ・DVD、プロジェクターなど。	《所要時間》 ・1.5～2時間 《配分》 ・30分 講義 残り時間で調理と 試食	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に指定しません。 《要望》 ・油を使用する場合はお子様は ご遠慮いただいております。	《目的》 ・現在の漁業の状況を伝え、三重県漁業が取り組んでいる資源保護や漁場保全活 動について伝える。 ・三重県漁業の供給している商品がどのように水揚げされた魚をどのように加工して いるか。実際に試食して商品の特徴、良さを組合員に伝える。 《モデルケース》 ・主催者挨拶～講義～調理実習～質疑応答	《主催者準備》 ・調理設備 《取引先準備》 ・試食サンプル。商品資料。 《その他》 ・
407	食品	美勢商事株 式会社	皮がもちもち！にらまんじゅう	同左	調理実演可能な設備を希望。 プロジェクター、スクリーン設備 希望	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間 で調理と試食 要望や学習会内容によって調 整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	《目的》パルシステム産直原料の特徴、こだわりを知ってもらう。 《モデルケース》 ・主催者より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長説明(PPT利用) (30分) ↓ ・商品デモ実演(おいしいにらまんじゅうの焼き方) (20分) ↓ ・質疑応答(10～20分) 要望や学習会内容によって調整は可能です。	・準備のため、事前に確定人数をお知 らせ下さい。 《主催者準備》 ・事前送付資料のコピーをお願いします。 ・食器類・タオル・フキン5枚程度 ・冷凍保管庫 《取引先準備》 ・試食品、調理器具など 《その他》※購座に必要な大きな荷物 一式(段ボール箱約2個)を前もって送 付。 購座終了後、取引先へ返送してくださ い(送料主催者・委員会負担)。※車で 移動の場合は当日持ち込みます。
408	食品	三菱商事ラ イフサイエ ンス株式会 社	①産直たまごのふわふわスープ/ 隔週 ②産直鶏ガラスープ/月1回 ③産直わかめのあっさりスープ/ 隔週	同左	①②③・IH・カセットコンロなど のある会場限定でお願いします	説明20分/試食15分/質疑応答 15分 計50～60分	10～20人程度	試食。市販品との比較なし	
409	食品	三菱食品株 式会社	産直じゃがいものサラダ	岩田食品株式 会社	《派遣エリア》 ・全エリア可 《派遣時期》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・調理実演可能な設備を希望。	《所要時間》 準備、片付けも含めて3時間。 講習時間は2時間。 《配分》 20～30分 座学: サラダについて お話をいたします。(パワーポ イント使用も可能。) 30分程度 レクチャー: 美味しい 食べ方、調理について実演説 明します。 1時間～1時間半 グループに 分かれて各自で調理、実演して 頂きます。 15分程度 質疑応答	《人数》 10名～20名でお願いします。 《対象年齢》 小学生以上となります。熱湯使 用のため、小学生未満のお子 様は不可。小学生未満のお子 様は、別室保育希望数します。 《要望》 準備がありますので、調理室の 予約時間は、4～5時間で設定 して下さい。 実施場所(調理室等)の環境に よります。	《目的》 ・サラダ惣菜が工場でどのように作られているかを説明した上で、サラダのアレンジメ ニューを作って、実感いただく。 《モデルケース》 ・主催者より開始挨拶→製造方法の説明→アレンジレシピの説明→調理(試食準 備)→試食(この時間でQ & A等の交流)	・試食サンプル手配のため、事前に確定 人数をお知らせ下さい。また、試食サ ンプルについては宅急便等によるお届け になります。 《主催者準備》 事前送付資料を、人数分コピーしてい たぐと助かります。 食器類・タオル・フキン・ラップ・アルミホ イル・ボール・ざる・トースター 《取引先準備》 ・試食品・試食品・野菜・チーズ、 《その他》 ※購座に必要な大きな荷物一式(段 ボール箱約2個)を前もってお送りしま す。購座終了後、取引先へ返送してくだ さい(送料委員会負担希望)。
410	食品	三菱食品株 式会社	①おいもがほくっと牛肉コロッケ ②直火炒めチャーハン(産直米) ③産直米の焼きおにぎり ④産直米のクリームシードリア ⑤餃子にしよう! ⑥産直米のチキンライス ⑦2種のチーズ・クリーム・カルボ ナーラ ⑧産直小豆のあずきもなかアイス 産直小豆のあずきもなかアイス(抹茶) ※試食品はこの中からいずれか2 アイテムまで選択をお願いします。 (あずきもなかアイスは2品ですが 1品とカウントします)	①③④餅ニチ レイフーズ ②餅ニチレイ フーズ 餅キューレイ第 二工場 ⑤テール マーク餅一品 香食品餅 ⑥味の素冷凍 食品餅、餅コ メック ⑦餅マルハニ チロ九州 ⑧井村屋フ ーズ餅	①～③ガス・IH・カセットコンロ・ 電子レンジがある会場限定でお 願いします。 ④電子レンジがある会場限定で お願いいたします。 ⑤ガス・IH・カセットコンロがある 会場限定でお願いいたします。 ⑥⑦電子レンジがある会場限 定でお願いいたします。 ⑧冷凍庫がある会場が望まし いです。	《所要時間》 ・1～2時間 《配分》 ・30分～60分 講義 残り時間 で調理と試食 要望や学習会内容によって調 整は可能です。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特になし。 《要望》 ・特になし。	《目的》 ・ほんもの実感商品を知って、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)してい たいと思います。 《モデルケース》 ・会社説明や商品説明後に、試食しながらざっくばらんに意見交換、アレンジメ ニューでのランチ試食など	②※6月以降、本体価格398円に変更 予定。 ③パルシステム東京組合員開発協力 商品。 ⑤パルシステム千葉組合員開発協力 商品。 ⑦※6月以降、本体価格398円に変更 予定。 ⑧2017年10月1日より「産直ほうれん 草のカルボナーラスパゲッティ」からリ ニューアル。 ⑨2015年度開発PB商品。 2016年度開発PB商品(抹茶)

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
411	食品	三菱食品株式会社(ドライ)	①産直小豆ゆであずき ②国産とろろそば ③産地限定オリブオイル ④飲む国産野菜・果実！ジュース(AB) ⑤産直玄米のパフチョコ ※試食品はこの中からいずれか1アイテムを選択をお願いします。	①日本フード㈱ ②峠田屋食品㈱ ③日清オイリオグループ㈱ ④ゴールドバック㈱ ⑤㈱フクイ	①②ガス・IH・カセットコンロなどのある会場限定でお願いします ③プロジェクターの用意をお願いします。試食をする場合、ガス・IH・カセットコンロなどのある会場限定です。お鍋、包丁、箸、箸、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします。 ④プロジェクターの用意をお願いします。試食する場合、包丁、箸、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします。	《所要時間》 1時間～1時間30分 《配分》 ・20～30分説明 30分試食 10～20分質疑応答	《人数》 10～20名前後 《対象年齢》 特にありません。 《要望》 1カ月～2カ月ほど前の早いご連絡をお願いします。	試食。市販品との比較なし。 《目的》 ほんもの実感商品(保存が便利なドライ食品)を知って(プロジェクター・DVDも活用)、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただきたいとします。 《モデルケース》 基本パターン。 調理(プロジェクター・DVDも活用。) 調理(レンジ・トースター・IH・ガスコンロ等使用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。)	⑤国産野菜果実を使用した野菜ジュースは希少です。 ⑥パルシステム東京組合員開発協力商品。
412	食品	三菱食品株式会社(井村屋こんせんくんチョコもなか)	こんせんくんチョコもなか・キナリコト/月1	井村屋株式会社	通年可能	特になし	特になし	①《目的》 こんせんくんチョコもなかの特徴とこだわりについて知ってもらう。 ②《モデルケース》 学習時間は約1時間30分から2時間以内 ・開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長・原料情報の説明(PPTと動画) (50分) ↓ ・開発の秘話(PPT) (15分) ↓ ・質疑応答(20分)	制限なし
413		三菱食品株式会社(マルイ食品)	国産若鶏甘酢唐揚げ	マルイ食品株式会社	《派遣エリア》 関東エリア(別途要相談ください) 《派遣時期》 通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 試食有の場合は電子レンジの準備をお願いします。 製造動画上映の為、プロジェクター希望	準備・片付けがありますので、調理室の予約時間は、余裕を持って設定して下さい。 ※実施場所(調理室等)の環境によります。	10人～30人程度(事前にご相談ください)	①《目的》 『国産若鶏甘酢唐揚げ』の特長・こだわりを知ってもらう。 ②《モデルケース》 学習時間は約1時間を予定 商品特徴説明・動画視聴(30分) 商品試食(20分) 質疑応答(10分) 準備・片付け含めて3時間を予定します。	・サンプル準備のため、事前に確定人数をお知らせ下さい。 《主催者準備》 ・事前送付資料のコピーをお願いします。 ・電子レンジ調理を行いますので、電子レンジの準備をお願いします。参加者には唐揚げをご試食頂きますので、紙皿と割り箸もご準備頂きますと幸いです。(備品準備にしましては事前に要相談ください) 《取引先準備》 試食用サンプル・パソコン(映像を映し出す為)
414 休止	水産	水野食品株式会社	【ほんもの実感商品含む】 PB銀だる西京漬/コトコ・きなり/月1回 わらかさんまみりん干し/コトコ・きなり/隔月 〃 メロほほ肉の西京漬/コトコ・きなり/月1回 銀だる木の芽西京漬/きなり/隔週(少量企画) メロ西京漬/コトコ・きなり/月1回	全て水野食品㈱	関東圏を希望しますが他エリアはご相談ください。日時は通年。電源を確保してください。(ホットプレート1370w×2、テレビ315w、デッキ15w、器材は持ちこみます。)*また、ごはんのおかずとしての製品なので「ごはん・味噌汁」をできれば準備してください。	準備・片付けを含めて約3時間30分。 DVDを見ながらPB銀だる西京漬を中心に説明し、他製品や水産関連の講義で約1時間、調理方法説明で約10分、試食しながら質疑応答で約1時間。 ※DVD放映はない場合もございます。	10～30名位まで、人数に関してはご相談ください。年齢制限はありません。お子様も歓迎です。出来れば調理しているところも見たいので講義・調理は同じ部屋を希望いたします。	原料選定・調味のこだわりや調理方法を学び、実感していただく学習会。 ①原料選定・調味のこだわりを説明。 ②他製品や水産関連の状況を説明。 ③調理方法を説明。 ④試食していただきながら質疑応答。	原料状況良くないので、価格変更する場合があります。パルシステム神奈川ゆめこぼ組合員開発協力製品。他、パルシステム福島組合員開発協力製品もございます。
415	食品	株式会社みそ半	①島原手延べそうめん/4月～8月まで、4週に1回くらいのペースで企画 ②海はいのち(長崎県産海水塩)/通年、2週に1回くらいのペース企画	①鶴みそ半 ②ダイヤソルト㈱	《派遣エリア》 ご希望のエリア(日時は事前調整) 《派遣時期》 通年可能:月～金曜日(土日祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・調理実演可能な設備を希望 ・プロジェクター、スクリーン設備を希望	《所要時間》 ・60～90分 《配分》 ・60分:座学(そうめん、塩の歴史やこだわり、差別化のポイント等、パワーポイント使用) ・30分:試食、質疑応答、交流	《人数》 ・10～20名程度 《対象年齢》 ・特にありません。	《目的》 ・パルシステムPB商品「島原手延べそうめん」、「海はいのち(長崎県産海水塩)」について、知って、視て、食べて、実感してください。 《モデルケース》 ・主催者挨拶。 ・60分:座学(そうめん、塩の歴史やこだわり、差別化のポイント等、パワーポイント使用) ・30分:試食、質疑応答、交流。(調理設備があれば、調理のコツ、アレンジレシピ等のご試食も可能です。)	《主催者準備》 ・試食の場合、調理器具一式、お皿など。 ・試食用サンプル準備のため、事前に参加人数をご教示ください。 《取引先準備》 ・商品資料・商品サンプル(持参、指定場所へ宅配便。)

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	パルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
416	食品	南都留森林 組合	・炭たまご、どっちな積み木、森の コースター、葉っぱの手鏡、めぐる 森のプレートセット(山梨組合員開 発) ・猫砂	遠山木工所(山 梨組合員開 発)、組合先・カ ワタキ・製造: (株)大栄	■会議室等での座学“パルシス テムの森林政策”/“日本の林業の 実情と今後について” 《派遣エリア》 ・全域/遠隔地の場合、時間等 別途相談。 《派遣時期》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・ご依頼の講習会により応相 談。 ・DVD・プロジェクター(設備あれ ば)	■会議室等での座学 《所要時間》 ・ご希望を承ります。 概ね2時間 《配分》 ・ご希望を承ります。	■会議室等での座学 《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に制限はございません。 《要望》 ・特に制限はございません。	■会議室等での座学 《目的》 ・間伐材体験や座学を通して、人間にとって、森自体がいかに大切か、また、森を手 入れすることの大切さ、次の世代に残してゆく林業というもの知って頂きます。 《モデルケース》 ・主催者挨拶～講義～間伐材間伐体験/実演～ワークショップ～質疑応答	・「めぐる森のプレートセット」は2015年 度パルシステム山梨組合員開発協力 商品。 ・今年度開発した『猫砂』は、初めての 消耗品の商品。じわじわと組合員の皆 さんに知って頂き、多くの方に利用し ていただきたいと思います。
417	水産	山麓水産 株式会社	①きはだまぐろ中華ち／隔週 ②まぐろ屋さんのまぐろ丼各種・海 鮮丼／月1回 ③きはだまぐろ腹身ステーキ用／ 月1回 その他	同左	《派遣エリア》 ・福島、茨城、栃木、群馬、埼 玉、千葉、東京、新潟 《派遣時期》 ・通年(土、日、祝、月を除く) 10:00～15:00前後 《必要設備》 ・映像投影用スクリーン(プロ ジェクター持ち込みます) →ホワイトボードや白い壁でも 可 ・ごはん(人数分) ・万能ねぎや大葉などの薬味	《所要時間》 ・約2時間30分 《配分》 ・プロジェクターで講習(1時間) ・質疑応答(15分) ・試食準備、試食、片付け(1時 間15分)	《人数》 ・10～30名程度まで 《対象年齢》 ・小学生以上 未就学児のお子様は別室託児 を希望します 《要望》 ・車で伺いますので、駐車場の ご案内をお願いします。	①まぐろの秘密と、おいしいレシピ公開 ～水揚げからおいしく食べるまで～ ②学習時間は1.5時間程度 00:00 挨拶 00:05 パワーポイントと動画で説明 00:30 解説方法や簡単レシピなど、調理盛り付け 01:00 質疑応答	午前中であれば、9時ころ現地入り、準 備。 12:00頃から:学習会開始し、 12:00頃から:試食等 13:00頃から:後たづけし終了 《取引先準備》 ①会員生協センターに、事前にサンプ ル品(有償)お届け
418	食品	雪印メグミ ルク株式会 社	①産直ごま昆布 ②クリームヨーグルト	①瀬末廣昆布 ②雪印メグミル ク純	《派遣エリア》 ①東京、神奈川県に希望(ご ま昆布) ②クリームヨーグルト、エリア 制限ありません。 《派遣時期》 4～6月など、上半期中心希望 (ごま昆布) 《必要設備》 プロジェクター、DVD再生設備、 電子レンジ等	《所要時間》 ・①、②約1時間 《配分》 ①商品説明:15分、DVD(手作 り):10分、試食:30分 質疑応答:5分 ②商品説明:15分、DVD:10分、 試食:30分 質疑応答:5分。	《人数》 ・10名～ 《対象年齢》 ・特に制限なし。	①パワーポイントとDVD(これから収録)による説明と、ごはんに載せて試食いただく イメージです。 試食は本品のみ。 《モデルケース》 基本/パターン。 講義(プロジェクター・DVDも活用。) 試食(美味しさを突撃する) 質疑応答(質問、感想等。)	①DVDを再生する機器とモニターがあ ると助かります。 また、「北海道えりも産日高昆布」(え りも産協)のDVDもお借りいただけれ ば、産地情報も共有できるかと思いま す(原料同じのため)。 ②希望があれば、前発酵と後発酵の 違いとして、「アロエの生乳仕立ての ヨーグルト」との食べ比べも可能です。
419	食品	株式会社 ユニマツ キャラバン	①レギュラーコーヒー(珈匠ソフトブ レンド400g粉、モカブレンド400g 粉)コトコト企画、きなり企画で各種 月1回 ②レギュラーコーヒー(aゴールド ンキャメル200g豆・bゴールドンキャ メル200g粉・cマイルドブレンド200 g粉・dインスタントコーヒー 100g) コーヒー屋さん企画で月1回	同左	《派遣エリア》 ・東京、神奈川、千葉、埼玉 《派遣時期》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、 祝祭日、お盆期間、年末年始期 間を除く営業日) 《必要設備》 ・調理設備のある施設を希望。	《所要時間》 ・準備、片付けも含めて3時間。 講習時間は2時間。 《配分》 ・20～30分 資料によるコーヒー 概略説明。 ・1時間程度 4グループに分か れ、各テーブルで順番にペー パードリップによる抽出を実演、 各テーブルで試飲。 ・10～15分程度質疑応答。	《人数》 ・実演機材の都合、10～上限で 20名でお願いします。 《対象年齢》 ・小学生以上としますが熱湯使 用の為、大人付添でお願い致し ます。 《要望》 ・準備・片付けがありますので、 調理室の予約時間は、余裕を 持って設定して下さい。	《目的》 ・コーヒーの知識向上、ペーパードリ ップの基本抽出方法の再確認。 《モデルケース》 ・ペーパードリップによる抽出方法を各自実演により再認識していただく。	《主催者準備》 ・講習資料準備の都合、最終参加人 数の事前連絡を希望します。ご参加者 にマイカップ持参をお願いしてくださ い。コーヒー抽出でお湯を使用しま すので湯沸し用に大きなやかん4個。 カフェオレ用に牛乳1本。 《取引先準備》 ・講習に使用する資料、備品、実演に使 用するコーヒー、砂糖、抽出機材。 《その他》 ・3ヶ月前迄にご連絡をお願いします。 会場は駐車場のある施設の調理室を 希望します。
420	食品	有限会社 ラ ンカスター	・紅茶リーフティーバッグ ・セイロン紅茶(リーフ) ・アールグレイティー・ティーバッグ		《派遣エリア》 ・東京、神奈川、千葉、埼玉 そ の他 要相談 《派遣時期》 ・11月～2月不可 《必要設備》 ・調理設備のある施設(公共 施設の調理室、レンタルスペース 等)	《所要時間》 ・2時間 《配分》 ・講習30～40分 実践80分 そ の他20分	《人数》 ・10～15名程度 《対象年齢》 ・熱湯使用のため、幼児・子供不 可 《要望》 ・保育がありますと、お子様連 れの方もゆつくりと参加できます ので可能でしたらご準備くださ い	《目的》 ・紅茶の種類、産地等のご説明、産地別紅茶の飲み比べ、美味しい紅茶の淹れ方、 アレンジティーなど、紅茶に関する知識や楽しみを深めていただきます 《モデルケース》 ・主催者挨拶～講義・実演・実習～質疑応答	《主催者準備》 ・開催場所の施設備品のご確認、お菓 子のご準備等 《取引先準備》 ・講習資料、教材(茶葉)、茶器等 《その他》 ・ご要望に応じて、講習内容を調整さ せていただきます

2022年度「リアル(集合開催)学習会・一覧」

申込 №	分類	取引先名	バルシステム学習会・お勧め商品/ 企画頻度	製造メーカー	講師派遣可能エリア/日時/設 備	所要時間/配分	人数・年齢・その他制限	目的/モデルケース(実施例)	その他希望事項/条件など
421	食品	株式会社 リ アス	松前漬たれ付他本紙、乾物屋さん 取扱商品、海藻類	同左	《派遣エリア》 ・関東近郊 《派遣時期》 ・7月～10月(土日祝日、月末 営業日、夏期、冬期休暇を除く) 《必要設備》 ・調理器具の整った会場の準備 をお願いします。	《所要時間》 ・9:00～13:00(ご相談に応じま す) 《配分》 ・30分程度:準備 ・10分程度:会社説明 ・10分程度:調理説明 ・1～1時間半:調理実習、試 食、片づけ	《人数》 ・10～30名様まで 《対象年齢》 ・基本は大人のみ(ご相談に応 じます)	《目的》 ・広く海藻料理を広める 《モデルケース》 ・準備 ⇒ 会社説明 ⇒ 6～10種類程度の海藻を使った料理の実習 ⇒ 試食 ⇒ 片づけ ⇒ 場合によっては販売	《主催者準備》 ・肉、魚、調味料など 《取引先準備》 ・海藻類、資料人数分
422	食品	連合会・畜 産課 (牛乳)	①こんせん72牛乳 ②酪農家の牛乳(埼玉、群馬の み)、低脂肪牛乳 ③酪農家の牛乳(埼玉、群馬以外) ④いわて奥中山高原の低温殺菌 牛乳	①よつ業乳業 株式会社(ホク レン組合) ②西武酪農乳 業 ③雪印メグミルク ④奥中山高原 農協乳業	《派遣エリア》 ・特に制限はございません 《派遣時期》 ・随時 ・夏休みやGWなど、お子さん の学習にお勧めです 《必要設備》 ・プロジェクター・PCなどあれば 使用を希望します ・子ども参加の場合は大人と別 れて学習するため、別部屋(狭 くても可)を希望します	《所要時間》 ・1.5～2.0時間程度(応相談) 《配分(例)》 (1)大人参加のみ 10:00～ 講義 11:30～ 飲み比べ・試食 12:00 終了 (2)子ども・大人参加 10:00～ オリエンテーション 10:20～ 大人と子どもに分かれ て学習 *大人・牛乳製造・栄養に関する お話など *子ども:酪農に関するクイズ・紙 芝居など 11:30～ 試食・交流 12:00 終了	《人数》 ・10～30名程度 《対象年齢》 ・大人 ・子どもは基本的に小学生を対 象(応相談) 《その他制限》 ・特に制限はございません	《目的》 ・バルシステムの牛乳の特徴や生産者のこだわり、酪農情勢、牛乳の栄養価などを 知る。 ・子どもにおいては、牛という生き物を通じて、生き物の恩恵を受けていることへの発 見や食のありがたさを学ぶ。 《モデルケース》 ・市販の牛乳(UHT殺菌牛乳、低脂肪乳など)との飲み比べ ・産直牛乳の飲み比べなど	※基本的に、メーカー・組合先を講師 に呼びます。生産者を招く場合は スケジュールや時間帯により都度相談 させていただきますと存じます。
423	食品	連合会・畜 産課 (鶏卵)	①コア・フード平飼いたまご ②産直こめたまご ③産直たまご(赤玉またはピンク 玉) ④産直たまご(白玉)	複数産地(左記 17産地)	《派遣エリア》 ・特に制限はございません 《派遣時期》 ・随時 《必要設備》 ・プロジェクター・PCなどあれば 使用を希望します	《所要時間》 ・1.5～2.0時間程度(応相談) 《配分(例)》 10:00～ 講義 11:15～ 市販品と比較実験 11:30～ 試食・交流 12:00 終了	《人数》 ・10～30名程度 《対象年齢》 ・大人 《その他制限》 ・特に制限はございません	《目的》 ・バルシステムのたまごの特徴や生産者のこだわり、産地とバルシステムの歴史な どを知る。 ・たまごに関する豆知識や疑問点を解消する。 《モデルケース》 ・割ってみて、盛り上がりや黄身の色、臭いの違いなどの比較実験 ・市販品との食べ比べなど	※基本的に、生産者を講師に呼びし ますが、選定産地・スケジュールにより 都度相談させていただきますと存じま す。
424	食品	連合会・産 直推進課	季節に応じて各商品の企画あり。 野菜、果物、米、お料理セット、畜 産		・エリア・制限ありません ・通年可能:月～金曜日(土日、 祝祭日を除く営業日) ・調理実演可能な設備を希望。 ・DVD、プロジェクター、スクリー ン設備希望。	準備・片付けがありますので、 調理室の予約時間は、余裕を 持って設定して下さい。 ※実施場所(調理室等)の環境 によります。	・会場定員50%以下、5名以上。 小学生以上。熱湯使用のため。 小学生未満、別室保育希望。	①《目的》バルシステムの産直青果、米、畜産、お料理セットの各内容についてこた わりを知ってもらう。 ②《モデルケース》 学習時間は約2時間。 ・主催者より開始挨拶・5分⇒ ・商品特長説明・30分・(パワーポイント、DVD、チラシ利用)⇒ ・商品デモ実演と実習・50分⇒ ・質疑応答。10～20分。(ライブ中継・質問はチャットにて対応)	・準備のため、事前に確定人数をお知 らせ下さい。 《主催者準備》 ・事前送付資料のコピーをお願いします。 ・食器類・タオル・フキン5枚程度。 ・参加者に調理食材準備が必要な場 合、その旨注意書きをお願いします。 《取引先準備》 試食品・試供品・など 学習会の内容は担当者間で都度打合 せで決めています