

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概要)のため、事前打ち合わせ時に時間配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
1	生活用品	アズマ工業株式会社	アズマ工業株式会社	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	通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 ・紙面でご覧頂いている商品の使い方や特長を説明することにより商品のこだわりを知っていただき、清掃に関する知識を深めて頂く事で、商品利用に繋げる。 ・バルシステム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。 ・学習時間は、1商品のみの説明ですと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。 ・講義30分、実演30分、質疑応答30分など。	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
2	水産	株式会社井ゲタ竹内	株式会社井ゲタ竹内	①恩納村の早採れ糸もずくコトコ・きなり隔週 ②恩納村の太もずくコトコ・きなり隔週	通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)			Zoomの場合、スケジュールが合えば、産地からのZoomで参加が可能です。GoogleMeetの場合は主催者側でのホストをお願いいたします。この場合、産地からの参加はできません。
3	加工食品	伊藤忠食糧株式会社(第一糖業)	第一糖業株式会社	花見糖	通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 ・制限はありません。 《年齢》 ・制限はありません。	《モデルケース・所要時間》 約6割が輸入の原料糖で作られている中、国産さとうきびの原料糖を100%使っています。花見糖が褐色を帯びているのは、精製度をあえて抑えて、原料糖の香りやコクを残すように仕上げたからです。遠心分離機で結晶を取り出したあと、通常は数回繰り返す「ろ過」を最小限で終わらせています。素朴な風味を残しながら、日常的な使いやすさも考えたところが『花見糖』の大きな特徴です。その花見糖について講義を致します。	
4	加工食品	いなば食品株式会社	いなば食品株式会社	①バルシステムツナフレーク缶/コトコ・きなり隔週、yumyum隔週 ②バルシステムツナフレーク缶ノンオイル/コトコ・きなり毎週 ③バルシステムツナフレーク缶ノンオイル・食塩無添加/コトコ・きなり毎週	通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 ・ツナ缶の製造方法、こだわりを知ってもらう ・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(ライブ中継・質問はチャットにて対応)	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。
5	乳製品	茨城乳業株式会社	茨城乳業株式会社	①カスタードプリン85g×3・コトコ・きなり/毎週 ②カスタードプリン85g×6・コトコ・きなり/隔週	月曜~金曜日(その他、時期含めご相談願います)		《モデルケース・所要時間》 ・バルシステムオリジナルカスタードプリンのおいしさや、他商品との違いを知っていただき、素材の楽しさを楽しんでいただく。 ・学習時間は約40~50分 ・主催者より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長説明(PPT、DVD)(25分) ↓ ・質疑応答(10~20分)	
6	化粧品	株式会社ウィルミナ	・株式会社ウィルミナ ・株式会社サイエンスリン(ピーチヴェール) ・株式会社シャロン(ナチュライズ)	・ピーチヴェール薬用ボディミルク:バルシステム山梨共同開発!赤ちゃんから使える全身保湿ミルク ・ナチュライズ純米こうじ配合化粧液:バルシステム福島共同開発!産直産地JA新潟かがやき(ささみ地区)由来の米こうじエキス(アスペルギルス/コメ発酵エキス)を配合した化粧液 ※素肌時間隔月企画(年に数回コトコ・きなり・yumyumでの掲載あり)	通年可能:土日、祝祭日も可	《年齢》 ・年齢は問いません	《モデルケース・所要時間》 ・可能な講習会内容:メーク講習会、ベビーマッサージ、商品学習会などご希望に沿って、内容ご提案させていただきます。 ・開催時刻:9時半~17時内 ※開始時間、所要時間はご要望により、変更可 【例:PB品ピーチヴェール薬用ボディミルクの学習会】 (1)内容 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義。質疑応答も可能です。 (2)時間配分例 ①主催者挨拶※5分程度 ②肌の学習会(肌の構造やスキンケアの必要性を勉強)※30分程度 ③質疑応答※10分程度 ④ピーチヴェール学習会※10~15分程度 ⑤質疑応答※10分程度 【例:オンラインメーク講習会】 (1)内容 メーク講師がメーク術をレクチャー。マスクメーク美人や眉の描き方等ライブ配信。質疑応答も可能です。 (2)時間配分例 ①主催者挨拶※5分程度 ②メーク講習会※オンラインでは未経験ですが、内容によって時間調整可能。フルメークで1時間半ほど	

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概要)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
7	石けん	エスケー石鹸 株式会社	エスケー石鹸 株式会社	・やっぱり石けん！洗濯用粉石けん ・粉石けん水ばしろう	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)	《人数》 ・10名～20名で お願いします。	《モデルケース・所要時間》 ・せっけん利用を普及すべくせっけん使い方の学習会 ・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 ・学習時間は1時間30分(準備、片付けも含めて2時間)。 例 ・パワーポイント用いた学習会(約1時間30分)、質疑応答(約30分) など ※粉石けんに限らず食器洗いから歯みがきまで「石けん」全般につ いて学習会も実施可能です。	
8	化粧品	株式会社 エムシーサービス	株式会社 マーナーコスメチッ クス	パルシステムPB商品 「薬用アクアブ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	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)	《人数》 ・特にございませ ん。 主催生協様のご 希望人数で承り ます。 《対象》 ・18歳以上。	《モデルケース・所要時間》 パルシステムオリジナル薬用美白化粧品で、今年で31年を迎えるロングセラー「薬用 アクアブリエスキンケアシリーズ」と、好評の「ハーブが香るホットクレンジングジェ ル」を先ず皆様に知って頂き、商品を身近に感じて頂く目的の講習会です。 「薬用アクアブリエスキンケアシリーズ」と、「ハーブが香るホットクレンジングジェル」を 使用した「スキンケア編」に加え、ご希望によって選んで頂ける「きれいレシピ」を合わ せた学習会となります。 もちろん、「スキンケア編」のみの学習会も可能です。 ・学習会時間は、40分～1時間等(ご希望のお時間に応じます) ●スキンケア編・・・20～30分(ご希望のお時間によって調整いたします) ①パルシステムの化粧品や商品について説明。 パワーポイント資料に沿って、商品特長や使い方について説明いたします。 ②実際の商品を使った実践編 「薬用アクアブ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」を実際に使用し、 使い方の実演を行います。 ●きれいレシピ・・・20～30分(ご希望のお時間によって調整いたします) 主催者様のご希望で、以下の選択肢よりお選び頂けます。 また、具体的なご希望がございましたらご相談ください。 ＜選択肢例＞ ①眉カットの仕方、整え方/②マスクに映えるアイメイク/③唇の描き方/ ④顔色が明るく見えるチークの入れ方/⑤口紅の選び方、付け方のコツ/ ⑥ハンドマッサージ、頭皮マッサージ…等々です。	
9	冷凍食 品	エム・シー・シー食品株 式会社	エム・シー・シー食 品 株式会社	産直バジルのジェノベーゼソース コトコト・きなり/2回/月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)	《人数》 ・制限はござい ません。 (対応ツールの 上限まで)	《モデルケース・所要時間》 ・ほんもの実感商品を知って頂き、美味しさや使いやすさを実感し ていただきたいと思います。 ・学習時間1時間半前後 ・商品説明、産直バジルのジェノベーゼほんもの実感DVDを視聴→ ソース試食→商品デモ・アレンジメニュー紹介→質疑応答	配信のホストは、主催会員生協様でお願い します。
10	加工食 品	奥本製粉 株式会社	奥本製粉 株式会社	パルシステムスパゲッティ1.6mm1kg コトコト・きなりほぼ毎回	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 パルシステムスパゲッティの商品特長を知ってもらう。 学習時間は、約35～45分 ・主催者より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長説明(PPT利用)(20分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。
11	水産	株式会社 オルター・トレード・ ジャパン (えび)	オルター・トレード・ インドネシア社 (ATINA)	エコシュリンプ	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)			
12	農産	株式会社 オルター・トレード・ ジャパン (バナナ)		・バラゴンバナナ ・マスコバド糖	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)			

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
13	調味料	株式会社風見	エスエスケイフーズ株式会社	①深煎りごまドレッシング180mlコトコ・きなり月1回 ②シーザーサラダドレッシング180mlコトコ・きなり月1回	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 ドレッシングを使いこなそう！ ・主催者より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長説明(PPT、DVD、チラシ利用)(30分) ↓ ・試食およびドレッシングを使用したメニューの紹介(可能であれば調理・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	ドレッシングを使用したレシピについて、事前に案内することが可能です。(当日の調理または試食用の事前準備で使用する場合)
14	冷蔵食品	株式会社カジノヤ	株式会社カジノヤ	①産直大豆の小粒納豆コトコ・きなり ②国産大豆しそり納豆コトコ・きなり ③ひきわり納豆コトコ・きなり ④国産極小粒納豆コトコ・きなり ⑤せいきょうの納豆コトコ・きなり ⑥黒め納豆きなり	通年可能:月～金曜日	《人数》《年齢》 人数、年齢の制限特にありません	《モデルケース・所要時間》 ・座学の内容は「カジノヤの納豆造りのこだわり」と「納豆のへえ〜(雑学)」となります。 ・事前送付を行わせて頂ければ、学習会後の試食も可能 ・納豆が出来る迄(動画約3分) その後座学(15～60分) ※その時の状況に合わせ対応致します	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
15	生活用品	有限会社カワグチ企画	①株式会社乾レンズ ②株式会社コーゾー	①鯖江オールタイムサングラス ②棕櫚たわし ※年2～4回	・通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 ・製品特徴、使用する意味、長く愛用するための扱い方等を知ってもらう。 ・製品を手に取り、使い勝手や製品の良さ(柔らかさ)を実感してもらう。 ・40～60分 ・会社説明(5分) ・商品説明(30分) ・質疑応答(5分) ※1製品に対してのタイムスケジュールとなります。同日に2製品の学習会を別途ご参加ください	《主催者準備》 ・配信のホストは、主催会員生協窓口となります。 ・事前に送る資料の印刷をお願いします。 《その他》 注意事項 ・1か所が集まってください。 ・3か所(会場・製造元・弊社)を結びます。
16	冷蔵食品	株式会社河村屋(カナモト食品)	①有限会社カナモト食品 ②株式会社すが野	①信州望月高原の産直白菜キムチ200g/コトコ・きなり/1回/月②甘らっきょう(産直)110g/コトコ・きなり/1回/月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 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)	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。 すでにイメージDVDを制作頂いたので、それを活用致します。
17	冷蔵食品	株式会社河村屋(すが野)	株式会社すが野	産直甘らっきょう・コトコ・キナリ/1回/月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 ・産直産直甘らっきょうを知っていただき、美味しさや、こだわりを実感していただきたいと思います。 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) ↓ ・質疑応答(らっきょうを試食しながらの質疑応答)(20～30分)	
18	調味料	私市醸造株式会社	私市醸造株式会社	①純米酢・コトコ・きなり/3回/毎月 ②食酢・コトコ・きなり/1回/毎月 ③味付ばん酢・コトコ・きなり/1回/毎月 ④すし酢・コトコ・きなり/1回/毎月 ⑤純りんご酢・コトコ・きなり/1回/隔月 ⑥飲む酢・コトコ・きなり/1回/毎月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》《年齢》 制限無し	《モデルケース・所要時間》 バルシステムの基礎調味料の特徴 学習時間は、約1時間 ・主催者より挨拶(5分) ↓ ・商品特徴説明(30分) ↓ ・質疑応答(25分)	
19	冷蔵食品	共生食品株式会社	共生食品株式会社	①産直大豆のもめん豆腐 ②産直大豆の絹豆腐 ③産直大豆の厚揚げ ④産直小麦の冷凍うどん 他	通年可能:月曜日～金曜日	《人数》《年齢》 制限ありません	《モデルケース・所要時間》 豆腐の開発秘話と製品特徴を知ってもらう。／冷凍うどんの製品特徴 学習会は、約1時間 ・主催者よりあいさつ(5分)→PPT資料での学習会(約30分)→商品紹介(PPT資料で約15分)→質疑応答(10分)	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
20	水産	株式会社 ぎょれん北光	①～⑤株式会社 ぎょれん鹿島食品 センター ⑥山根食品株式 会社 ⑦瀬川食品株式 会社	①北海道えりも産日高昆布・コトコト・ きなり・yamyam・/1回/毎月 ②北海道えりも産日高昆布一等校/ 乾物屋さん/1回/年 ③北海道えりも産結び昆布/乾物屋 さん/1回/年 ④北海道えりも産刻み昆布/乾物屋 さん/6回/年 ⑤うま味がみえるえりも産日高昆布 /乾物屋さん/1回/年 ⑥北海道えりも産日高とろろ昆布/ 乾物屋さん/1回/隔月 ⑦北海道えりも産塩昆布/コトコト・ きなり/1回/毎月	月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業 日) ※繁忙期は除く	《人数》 ・人数は20～30 名。 ※食材等の準備 のため、人数確定 次第ご連絡くだ さい。	《モデルケース・所要時間》 えりもとの産直提携とそのこだわりを知っていただく。 学習会は、約2時間(実演ができない場合は、約1時間～1時間30 分) 主催者の挨拶5分→ 商品特徴解説20分→ 実演1時間30分→ 質疑応答20～30分	《主催者準備》 ・調理器具(コンロ、鍋、フライパン、包丁、 まな板等)のご用意願います。 ・実演内容、レシピ等は組合員様でご準備 願います。
21	冷蔵食 品	グリーンリーフ 株式会社	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/ 月2回企画	日・月除く火曜日～土曜日 月2回企画	《人数》《年齢》 制限なし		
22	調味料	コーミ株式会社	コーミ株式会社	①ドライマトのイタリアンペース(コ トコト・きなり1回/毎月)・ ②国産トマト100%ケチャップ300g(コ トコト・きなり1回/毎月)	通年可能:月～金(土、日、祝祭日を除 く営業日/弊社社会行事等、日程、 応相談)		《モデルケース・所要時間》 お取り扱い商品の特長、こだわりを知って頂く。 学習時間は、約1時間(商品2品紹介) ・製造メーカー開始挨拶(5分) ↓ ・会社紹介(5分) ↓ ・商品特長説明(30分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	
23	飲料	ゴールドバック 株式会社	ゴールドバック 株式会社	GOOP北アルプスあずみ野の水1L コトコト・きなり/隔週	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)	《人数》 ・制限はござい ません。 《年齢》 ・制限はござい ません。		
24	飲料	国分首都圏 株式会社 (小川珈琲)	小川珈琲 株式会社	①マイルドドリップコーヒー30P/き なり・コトコト月1回 ②香り華やか350g粉/きなり・コト コト月1回 ③炭焼珈琲無糖ケース/きなり・コト コト隔週※3～10月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 パワーポイントで小川珈琲、珈琲についての座学25分 DVDで珈琲の抽出に関して動画を用いて説明25分 全体を通して質疑応答20分	
25	加工食 品	国分首都圏 株式会社 (北館製麺)	株式会社 北館製麺	・かんぶつ ・新そば 年越し企画きなり・コトコト・/月1回	月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業 日)		《モデルケース・所要時間》 パルシステムの二八そばの特長、こだわりを知ってもらう。 学習時間は、A約30分コース、B約60分コース ・主催者より開始挨拶・5分⇒ ・[A約30分コース]商品特長説明・20分・(YouTube動画、パワーポ イント、そばについて説明) ・[B約60分コース]商品特長説明・45分・(YouTube動画、パワーポ イント、そばについて説明) ⇒質疑応答・5～10分(ZOOMライブ中継・対応)	配信のホストは、主催会員生協様窓口でお 願います。
26	石けん	株式会社コジツ	玉の肌石鹸 株式会社	①こんせんくん石けん【コトコト・き なり隔週】 ②YUMYUMベビーソープ【コトコト・ きなり毎週】	平日火～金曜日		《モデルケース・所要時間》 PB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。 石けんについて15～20分 商品の特徴10分～15分 質疑応答10分	《主催者準備》 1名様にご協力いただけたらと思います。

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
27	パン	株式会社コモ (パルブレッド販売)	株式会社コモ	①毎日クロワッサン ②黒糖クロワッサン ③メープルワッフル コトコ・きなり毎月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 コモパンの製法、日持ち・美味しさの特長、こだわりを知ってもらう。 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(PPT、DVD、チラシ利用)(50分) ↓ ・商品デモ実演と実習(30分) ↓ ・質疑応答(10～20分) ※ライブ中継・質問はチャットにて対応	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
28	化粧品	株式会社彩生舎	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回ペース ②ハイパーブランツ【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 ピレーション他/ 「コトコ・きなり」2～3ヶ月1回ペ ース	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)	《人数》 ・人数は10～20 名 ※準備のため、 事前に確定人数 をお知らせ下 さい。	《モデルケース・所要時間》 ロングセラー商品「水の彩」を知っていただくために、開発秘話や商品特徴 をお伝えし、実際に試させてもらいます(セルフマッサージ等) 私たちの身の回りの香りのお話(合成香料と天然香料の違い)、アロマテラ ピーについてお話しします。生活に取り入れやすいアロマ活用方法などもお伝 えます。 主催者の意向に沿った内容にアレンジも可能です。ご相談ください。 学習時間は、約1時間30分 (例) 10～20分水の彩について 40～60分アロマテラピーについて(パワーポイント使用) 10分質疑応答	要望等ございましたら、ご相談ください。
29	冷蔵食 品	さとの雪食品 株式会社	四国化工機 株式会社	①COOP味付けうの花 4週の内3週企画 ②COOPこんにやく白和え 毎週企画	月～金曜日(土日、祝祭日除く)		《モデルケース・所要時間》 当社の豆腐製造のこだわりの説明 学習時間は、約1時間 ご挨拶(5分) ↓ 会社概要DVD視聴(15分) ↓ パワーポイントを使用しての説明(20分) ↓ 質疑応答(20分) ※質疑応答のリモート対応が出来ない為、質疑応答は後日回答	
30	生活用 品	サンスター 株式会社	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育毛剤、ヘアプランシリーズ・素 肌時間/毎月 ③ささらぎホワイトニングデュウ、ソ フトケアNシリーズ・素肌時間/毎月 ④ピュアイズム・バルクラス/毎月・ yummy/数ヶ月に1回/くらしのトビ ラ/年1回	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》①オーラルケアについての学習会 ②ヘアケアについての学習会 ③スキンケアについての学習会 ④寝具ケアについての学習会 学習時間は約2時間	
31	生活用 品	JPホームサプライ 株式会社	マスコー製紙 株式会社	リ・さいくりんぐトイレトペーパーシ ングル 太穴・細穴 リ・さいくりんぐトイレトペーパーダ ブル太穴	ご相談		《モデルケース・所要時間》 商品の製造工程ビデオ配信 商品説明 質疑応答	お打ち合わせにより詳細を決めたいです
32	水産	協同組合JASMEQ	株式会社 阿波市場	鳴門産カットわかめ16g	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 産直・産地提携原料のわかめについて、養殖から収穫、加工、商 品化について説明。	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
33	化粧品	株式会社 ジャパンビューティ プロダクツ	株式会社 ジャパンビューティ プロダクツ	・ブラセンタオールインワンゲル ・アクアブリエシリーズ ・レクティシリーズ ・柚子の時間シリーズ 他	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)	《人数》 ・人数は最大30 名程度	《モデルケース・所要時間》 ・スキンケアとマスクメイク講座 ・ブラセンタオールインワンゲルでスキンケア ・アイブロウを中心としたマスクメイク 学習時間は、90分程度 ※リアルorオンラインいずれも可 ・商品特長説明20分(PPT、DVD、チラシ利用)・商品デモ実演と実 習50分 ・質疑応答10～20分	基本的にはご自身のメイクアイテムをご使用 いただきます。レッスンで使用するメイク 商品は事前に素肌時間での掲載企画回を お伝えしますので、必要に応じてご用意くだ さい。

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(提案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
34	加工食品	農事組合法人 庄内協同ファーム	農事組合法人 庄内協同ファーム	①コア・フード白丸もち500g ②コトコ・きなり・別チラシ10月～3月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 有機栽培や品種特性、またこだわりの製造方法について知ってもらおう。	配信ホストは、主催会員生協が窓口でお願いします。
35	冷蔵食品	シンコー食品 株式会社	株式会社 鈴木食品	べったら漬 コトコ・きなり 1回/9月～3月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》《年齢》 人数年齢の制限はありません。	《モデルケース・所要時間》 べったら漬200gの特長、こだわりを知ってもらう 学習時間は30～60分 ・挨拶 ・べったら漬とは ・特長・こだわり ・製造工程 ・質疑応答	
36	冷蔵食品	シンコー食品 株式会社	株式会社 鈴木食品 有限会社 月山農場	べったら漬 月山農場赤かぶ漬	・べったら漬 通年可能 月曜日～金曜日(土・日・祝祭日を除く営業日) 10:00～15:00まで ・月山農場赤かぶ漬 11月～5月 月曜日～金曜日(土・日・祝祭日を除く営業日) 10:00～15:00まで	《人数》 20名まで 《年齢》 10歳以上	《モデルケース・所要時間》 お漬物食べて知ってもらう。 学習時間は約1時間	お取引先様はホストにはなれません
37	飲料	株式会社 水宗園本舗	株式会社 水宗園本舗	①鹿児島知覧有機栽培の産直緑茶/コトコ・きなり/月1回 ②鹿児島知覧有機栽培粉末緑茶/コトコ・きなり/月1回 ③鹿児島有機栽培の産直ほうじ茶/コトコ・きなり/月1回 ④有機栽培産直抹茶/コトコ・きなり/月1回	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 20名位まで	《モデルケース・所要時間》 産直有機栽培茶について産地紹介。お茶をもっと知っていただく。 学習時間は1時間30分 会社挨拶5分・DVD8分・お茶の基礎知識学習30分・有機茶について説明5分・美味しいお茶の淹れ方30分・質疑応答5分	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
38	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)	通年可能:特に指定はございません	《人数》 ・人数は最大10名程度希望です 《年齢》 ・対象年齢は特にございません	《モデルケース・所要時間》 カタログでは実際の商品の魅力が伝わりづらいため、商品のコーディネート例を着用したスタッフをライブ配信で見ること、ご自身が着用したときのイメージを持っていただきたいです。 学習時間は、約70分 開始のご挨拶…10分 スクロール紹介(DVD利用)…20分 おすすめ商品・コーディネート紹介(ライブ中継、チラシ利用)…30分 質疑応答…5分(ライブ中継・チャットにて対応) 閉会のご挨拶…5分	・可能であれば女性メインでお願いします。 ・組合員様が各自宅で参加される場合は対応可能ツールの事前確認をお願いいたします。 ・商品手配の都合上、事前に参加組合員様の年代・人数を教えてください。
39	生活用品	有限会社生活 アートクラブ	株式会社 タジマヤ オービス 事業部	洗濯用フイトンαナチュラルクリーン コトコ/きなり・月1回	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 ・制限はありません 《年齢》 ・制限はありません	《モデルケース・所要時間》 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 学習時間は、2時間 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しい頂く等	
40	水産	全国漁業協同組合連 合会(全漁連)	有限会社 シーボーン 昭徳・ 昭徳の産直 九州産天日干し さわら	①昭徳の産直九州産天日干しあじ 開き2枚180g隔週 ②昭徳の産直九州産天日干しあじ 開き3枚270g隔週 ③昭徳丸の塩さば切身4切250g隔 月	10月以降は漁模様と相談になります	《人数》《年齢》 制限ありません	《モデルケース・所要時間》 座学 レシピ提案の調理実習 (例) パワーポイント・DVDでの座学20-30分 調理実習60分	
41	冷蔵食品	太子食品工業 株式会社	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	通年可能:(詳細は相談させていただきます。)	《人数》 ・制限はありません 《年齢》 ・制限はありません	《モデルケース・所要時間》 ・大豆製品、特に「豆腐」の魅力を学ぶ。 ・大豆製品、特に「豆腐」に関する様々な情報をご紹介。 (歴史、製法、様々な商品の特長・健康機能性・お勧めの食べ方など) ・学習時間は、30分程度	詳細は相談させていただきます。

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概要)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
42	加工食品	大洋香料 株式会社	ハチ食品 株式会社	①使えるカレー(中辛)／コトコト月2回・Kinari月2回 ②使えるカレー(甘口)／コトコト月1回・Kinari月1回 ③子ども用カレーフレーク／コトコト月1回・YumYum月2回 ④スパイシーカレールー／コトコト月1回・Kinari月1回 ⑤クリームシチュー／コトコト月2回以上・Kinari月1回(販売期間9月～6月頃、7・8月は例年お休み) ⑥和風だしの素(かつお風味)／コトコト毎週・Kinari毎週 ⑦チキンピリオン／コトコト月1回・Kinari月1回	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日の場合は応相談)	《人数》《年齢》 特にございませ んが、留意事項 等事前に相談い ただけますでし うか。	《モデルケース・所要時間》 パルシステム商品の特長、こだわりを知ってもらう。 学習時間は、約1時間弱(調理デモなどご希望の場合は+20～30分) GoogleMeet、Zoom等で進行 ・主催者より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長説明(パワーポイントなどの資料を使用)(20～30分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	・できるかぎりご要望にお応えできるよう いたしますので、進め方相談させてください。 ・GoogleMeet、Zoom等のツールのホストと なる会員生協ご担当者様と事前に同じツ ールで通話テストさせていただくことや、可能 であれば予行練習的なことをさせていただ き進行確認させていただけると幸いです。
43	生活用品	太陽油脂 株式会社	太陽油脂 株式会社	パックスナチュロンシリーズ(石け ん)・コトコトきなり/毎週 パックスオーリーシリーズ(石けん)・コ トコトきなり/毎週 パックスシリーズ(石けん)・コトコト きなり/毎週 パックスナチュロンシリーズ(化粧 品)・素肌時間/不定期 パ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 産直オリーブオイルのマルセイユ石 けん／月1回	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)	《年齢》 ・小学生未満は 参加できません。 ん。	《モデルケース・所要時間》 ・石けんと合成界面活性剤の違いを学びパ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ンプー、リンスの特徴紹介、正しい使い方を学ぶ→当 社ハンドソープの特徴紹介&実演 ・商品特長について説明(パワーポイント、DVD等)・商品を使った 実演と実践(ライブ配信で講師の方で実演し、ご覧頂きます。) ・石けんの良さに関して実験を交えながら説明。(ライブ配信で講師 の方で実践し、ご覧頂きます。) ・地球の未来にまじめなボディソープ、産直オリーブオイルのマルセ イユ石けんのご紹介	配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。
44	菓子	株式会社高山	株式会社 北川製菓	「産直小麦の焼きドーナツ」 毎月1回コトコトまたはきなりにて企 画	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 パルシステム産直小麦の焼きドーナツ特長、こだわりを知ってもら う。 ・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、チラシ利用)(30分) ↓ ・商品デモ実演と実習(50分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	
45	生活用品	株式会社 匠集団そら		・生物活性水BMそら2L ・生物活性水BMそら500ml ・BM菌体 ・BM有機堆肥”実りゆたか	通年可能	《人数》《年齢》 制限なし	※ライブ中継・質問はチャットにて対応 《モデルケース・所要時間》 ・パルシステム、産直産地とBMW技術のつながりについて ・BMW技術の基礎について ・BMW技術の活用事例について(農畜産業) ・暮らしの中でのBMW技術活用法 学習会は全体で2時間 (学習会時間90分、質疑応答やディスカッション30分)	
46	加工食品	株式会社タケイ	株式会社 東洋新薬 万田発酵 株式会社	・熊本県産有機大麦若葉青汁 ／食薬広場(チラシ) ／毎週掲載 ・万田酵素 ／食薬広場(チラシ) ／毎週掲載	・青汁 通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日) ・万田酵素 通年可能:水、土日、祝祭日を除く営 業日		《モデルケース・所要時間》 商品の特長、こだわりを知ってもらう。 学習時間は、約1.5～2時間以内 【青汁】 ・会社案内・業界情報(10分) ・商品特長説明(パワーポイント、DVD等)(30分) ・産地や生産者とのリモート交流(30分) ・商品デモ実演(サンプル試飲・試食等)(20分) ・質疑応答(20分) 【万田酵素】 ・会社案内(10分) ・工場視察(30分) ・商品特長説明(パワーポイント、DVD等)(30分) ・商品デモ実演(サンプル試飲・試食等)(20分) ・質疑応答(20分)	配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
47	水産	千葉県漁業 協同組合連合会 (千葉県漁連)	株式会社 ゆう屋	①さばの味噌煮(骨取り):コトコト・ きなり隔週 ②さばのみぞれ煮(骨取り):コトコト・ きなり隔週	1~11月:月~金曜日 (土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 ゆう屋の「さばの味噌煮・さばのみぞれ煮」の商品特徴、こだわりを 知ってもらう。 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、チラシ利用)(40分) ↓ ・質疑応答(15分) ※ライブ中継・質問はチャットにて対応	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
48	水産	株式会社兆星	株式会社兆星	さば灰干し(骨取り)コトコトきなり月 1回サイクル	通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 商品の特徴・こだわりを知って頂き、日本伝統の魚食文化の発展を 目指します。 学習時間は、1時間 ①講義20分(会社・商品に関して) ②実演・実技20分(ネットプレートを用い簡単に魚を焼く方法を、伝授し ます) ③質疑応答・フリートーク20分	
49	加工食品	デリーフーズ東京販 売 株式会社	デリーフーズ 東京販売 株式会社	①いちごジャム(プレザーブ)200g コトコト・きなり/1回/2週 ②ブルーベリージャム(プレザーブ) 200g、 ③りんごジャム(プレザーブ)200g、 ④甘夏マーマレード200g、 ⑤フルーツソース「白桃」(プレザー ブ)190g、 ⑥とまととまと(果肉入りトマトソース) 360g ②~⑥コトコト・きなり/1回/1月	通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 ジャムの特徴、こだわりの説明 学習時間は、45分前後 開始挨拶5分 ↓ 商品説明(パワーポイント)30分 ↓ 質疑応答5分~ ※WEB会議ツールを使用して対応 ↓ 終了	
50	調味料	株式会社テロワール・ アンド・トラディション・ ジャパン	株式会社 まるや 八丁味噌	まるや八丁味噌	通年可能:(前もって日程調整お願いし ます)	《人数》 ・制限ありません 《年齢》 ・制限ありません	《モデルケース・所要時間》 八丁味噌製造のこだわりと課題を知ってもらう ・主催者より開始挨拶・5分⇒ ・商品特長説明・20分(PPT、動画利用)⇒ ・商品を使ったレシピ紹介・15分⇒ ・八丁味噌に関する課題説明・20分⇒ ・質疑応答・10~20分。(ライブ中継・質問はチャットにて対応)	個人情報保護の観点から、オンライン配信 ホストは、会員生協窓口にてお願いしま す。
51	冷凍食品	株式会社 東京コールド チェーン	①岩手阿部製粉 株式会社(芽吹き 屋) ②株式会社ナカシ ン冷食	①産直小豆のおはぎ年間5回程度、 ②カットマンゴー毎月	通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 案1: 挨拶(TCC)→芽吹き屋紹介→ 商品説明(芽吹き屋)→製造工程の映像→ 試食→質疑応答 案2: 挨拶(TCC)→ナカシン冷食紹介→ 商品説明(ナカシン冷食)→調理実演(スムージー)→試食(マン ゴープリン)→質疑応答	
52	加工食品	トーエー食品 株式会社	トーエー食品 株式会社	ノンカップ麺 /コトコト・きなり毎週・別チラシ不定 期	通年可(日程調整の上)		《モデルケース・所要時間》 ノンカップ麺の特徴、こだわりを知ってもらう。 学習時間は、30分~60分程度	
53	生活用品	株式会社中村商店	株式会社コスモ	①めぐるボディソープ ②コトコトきなり ③サボンセレクトシリーズ・毎週企 画	通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 バルシステムのこだわり、なぜバ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。 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	配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案（概案）のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
54	飲料	21世紀コーヒー 株式会社	21世紀 コーヒー 株式会社	「いつもの珈琲」他別チラシ 月1回	繁忙期(9月～4月)を除く土曜日		《モデルケース・所要時間》 挨拶5分→コーヒーの一般知識15分→弊社商品説明15分→ハンド ドリッパ実践30分→質疑応答15分	
55	加工食品	日東富士製粉 株式会社	日東富士製粉 株式会社	①産直小麦のホットケーキミックス・ コトコト・きなり/1回/隔週 ②国産強力粉・乾物屋さん/1回/隔 月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日) ※エリア要相談		《モデルケース・所要時間》 ホットケーキミックスの特長、こだわりを知ってもら 学習時間は、約90分 ・主催者より開始挨拶(5分) ・会社紹介(5分) ・製造商品紹介、工場紹介動画放映(20分) ・ホットケーキミックスの商品特長、美味しい焼き方、アレンジレシ 説明(パワーポイント使用)(50分) ・質疑応答(10分) ※質疑応答はチャットでの対応可能 ※可能であれば複数商品を一度に紹介	
56	冷蔵食品	株式会社 日本アクセス	株式会社 スワロー食品	①具グット国産！フライパンde春巻 5本225g →主にきなりで隔月 ②具グット国産！フライパンde春巻 お徳用8本360g →コトコト・きなりで隔週	応相談		《モデルケース・所要時間》 ・バルシステムの具グット国産！フライパンde春巻の特徴、こだわ りを知ってもら ・製造工程等の説明資料を配信 ※配信のみを予定のため所要時間なし	
57	冷蔵食品	日本水産 株式会社	日本水産 株式会社	・バルシステムちくわ ・バルシステムおやつおさかなソー セージ ・産直米のクリーミーエビドリア	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 バルシステムの商品の特長、こだわりを知ってもら。 学習時間は、約40分 ・主催者より開始挨拶(3分) ↓ ・商品特徴説明(パワーポイント、DVD)20分 ↓ ・質疑応答(10分～20分) ※ライブ中継・質問はチャットにて対応	ちくわ・ソーセージとエビドリアは担当別となり ますため、それぞれ別で申し込みお願い いたします。
58	調味料	株式会社 にんべんフーズ	ちば醤油 株式会社	①便利つゆ コトコトきなり毎週 ②素材がいきる白だし コトコト・きなり月1	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)	《人数》 ・制限はありません。 《年齢》 ・制限はありません。	《モデルケース・所要時間》 便利つゆ・素材がいきる白だしについて ・会社説明(10分) ↓ ・商品特長説明(PPT、DVD、チラシ利用)(40分) ↓ ・使い方やレシピ提案(15分) ↓ ・質疑応答(10～20分) ※ライブ中継・質問はチャットにて対応	配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。
59	農産	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	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 ・制限はありません。 《年齢》 ・制限はありません。	《モデルケース・所要時間》 ①バナナの試食(熟度が違うものを食べ比べなども) ②座学(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	《取引先準備》 ・事前学習用の動画(ただし制作は古い)あり。 ・参加者にアドレス告知、視聴頂く事が可 能。 《その他》 ・タイの生産者の畑とつながりなど、交流重視 の企画可能
60	パン	株式会社 バルブレッド	株式会社 バルブレッド	国産小麦もちり食パン1斤6枚 コトコト・きなり毎週企画	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 バルシステムのパンのこだわりを知ってもら。 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(DVD、チラシ利用)(45分) ↓ ・質疑応答(10～15分) 「国産小麦もちり食パン」を中心にバルブレッドのこだわりをお伝 えます。	配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
61	畜産	株式会社 バル・ミート	株式会社 バル・ミート 習志野事業所	①日本のこめ豚ローススライス/コ トコト・きなり毎週	通年可能		《モデルケース・所要時間》 日本のこめ豚のこだわり、魅力を知ってもらおう ①主催者より挨拶(5分) ②バル・ミート紹介(15分) ③動画紹介(5分) ④日本のこめ豚の取り組み紹介(15分) ⑤質疑応答(10分) ※具体的なスケジュールはご相談させていただきます。	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
62	畜産	株式会社 バル・ミート	株式会社 バル・ミート	までっこ鶏	・弊社稼働日 ・繁忙期12月を除く		《モデルケース・所要時間》 までっこ鶏の特長、生産の様子を感じてもらおう 学習時間は、1時間半 ・開始の挨拶5分 ・特徴説明(PPT、動画)30分 ・丸鶏解体ショー25分 ・質疑応答30分	・配信ホストは主催会員生協様に準備願います。 ・工場会議室などの事業所よりリモート(Web) ・リモートのための各場所のネット環境は確認中です。
63	畜産	株式会社 バル・ミート	株式会社 バル・ミート	鹿児島若鶏	通年可能:防疫衛生対策強化期間 (11月～3月)除く月曜日～金曜日 *ただし、鳥インフルエンザ発生状況 に応じてこの限りではない		《モデルケース・所要時間》 鹿児島若鶏のこだわり、飼育方法、農家の仕事を知ってもらおう。 学習会は、1時間程度 ・挨拶5分 ・鹿児島若鶏紹介(パワポ、DVD)45分 ・質疑応答10分	・配信ホストは、主催会員生協様に準備願います。 ・農場からのライブ配信を実施したいが、電 波と機材が不安(不可の場合は事務所から)
64	冷蔵食 品	株式会社ピクルス コーポレーション	株式会社八幡屋	国産野菜の福神漬/コトコト・きなり /1～2回/毎月	通年可能:(月～金曜日)(土日祝日 要相談) ※出来れば車移動の範囲(東北・北 陸・関東・中部)他要相談		《モデルケース・所要時間》 バルシステム国産福神漬の特長、こだわりを知ってもらおう。 《国産産直原料の取り組み、遺伝子組み換えを使用しない調味料 について、福神漬の食べ方の提案》 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(パワーポイント、チラシ利用)(30分～40分) ↓ ・商品デモ実演と実習(40分) ↓ ・質疑応答(10～20分) ※ライブ中継・質問はチャットにて対応	・配信のホストは、主催会員生協にてお願い いたします。
65	加工食 品	平田産業有限会社	①平田産業有限 会社 ②竹本油脂株式 会社	①圧搾一番しぼり菜種油コトコト/き なり毎週 ②圧搾一番しぼりごま油コトコト/き なり隔週	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 バルシステムPB商品、菜種油・ごま油の特徴、こだわりを知って頂 く。 学習時間は、約1時間 ・主催者ご挨拶(5分) ↓ ・商品紹介、学習(30分) ↓ ・おすすめの使い方、レシピ(10分) ↓ ・質疑応答(10～15分)	
66	飲料	株式会社ふくれん	①②株式会社 ふくれん	①産直大豆無調整豆乳(AB):コトコト・ きなり隔週 ②産直大豆調整豆乳(AB):コトコト・き なり隔週	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日) 9:30～18:00		《モデルケース・所要時間》 会社概要、バルシステム様の契約農家でとれた産直大豆無調整豆乳・ 調整豆乳の製造工程を知ってもらおう 学習時間は、20分 会社概要2分豆乳の製造(搾汁)工程について5分商品紹介3分質疑 応答10分	・配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
67	調味料	株式会社 ポールスタア	株式会社 ポールスタア	産直野菜と果物の中濃ソース Kinari/1回/月	通年可能:月～金曜日 (土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 ・約10名	《モデルケース・所要時間》 商品の特徴を知り、実際にソース作りを体験していただく。 学習時間は、約2時間 ・主催者より挨拶(5分) ・商品特徴説明(10分) ・ソース作り体験(90分) ・質疑応答(15分)	・ソース作り体験ではコンロを使用するの で、小さなお子さんがいる場合にはご注意 ください。

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
68	水産	北海道漁業 協同組合連合会	ぎょれん鹿島 食品センター	①コアフード野付の産直ほたて1回/ 月 ②野付の産直いくらしょうゆ漬け1回/ 月 ③秋鮭切身各種1回/週	通年可能:月～金 (土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》《年齢》 どちらも制限あり ません	《モデルケース・所要時間》 パルスシステムの北海道水産物の産直商品の特長、こだわりを知っ てもらう。 学習時間は、1時間程度 開始挨拶→DVD(15分)→パワーポイント説明(25分)→商品紹介 →質疑応答(15分)	・ご要望に応じ、ある程度対応可能ですの で、連絡ください。
69	畜産	北海道チクレン 農業協同組合連合会	株式会社 北海道チクレン ミート	国産コンビーフ缶	通年可能:月～金曜日 (土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 ・制限はありません。 《年齢》 ・制限はありません。	《モデルケース・所要時間》 パルスシステムの国産コンビーフ缶の特長、こだわりを知ってもらう。 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・45分・(PPT) ・質疑応答・10分	
70	水産	松岡水産株式会社	松岡水産 株式会社	①コアフード野付秋鮭スモークサー モン35g×2 ②コアフード野付秋鮭スモークサー モン35g×3 ③yumyum秋鮭コロコロ80g ④紅鮭スモークサーモン切落し70g ⑤紅鮭スモークサーモン切落し徳 用55g×2 ⑥紅鮭スモークサーモン切落し(ブ ラックベツパー)70g ⑦レンジで焼魚さば旨み白だし焼き (骨取り)1枚70g×2 ⑧紅鮭スモークサーモンバラエティ セット3種210g ⑨紅鮭スモークサーモンオリブオ イルマリネ70g(固形量50g)	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 ・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 ・スモークサーモンを使った調理例を紹介しながらスモークサーモン を認知いただく 学習時間は、約40分 ・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)⇒ ・質疑応答。10～20分。(ライブ中継・質問はチャットにて対応)	・配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。 ・会員生協センターに、事前に試食品お届け 可 ・参加組合員自宅に事前に試食品お届け の場合は、センター様にて対応希望
71	冷凍食 品	マルハニチロ 株式会社	ニチロ畜産 株式会社	大きい焼売	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 商品の特徴・こだわりを知ってもらう。 学習時間は、30分～1時間 ・挨拶・工場紹介・商品特徴説明・開発秘話・試食・質疑応答	
72	生活用 品	株式会社丸藤		①パルスシステムブランド製品 ・アルカリウォッシュ(セスキ炭酸ソー ダ) ・クエン酸 他 コトコト・きなり／ほぼ毎週 ②防災用品 ・雑貨各種(非常用トイレ用品・寝 袋・タオル他)、 ・パルくらす掲載の非常食(アルファ 米白飯・ようかん等) パルくらす／ほぼ毎月(※特集月/ 9月・1月・3月)	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 【ナチュラルクリーニングについて】 ・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。 ・色々なそうじ用品でおすすめのナチュラルクリーニングの仕方を 伝授。 【防災用品について】 ・防災士による講習により、基本的な知識を習得。 ・企画の防災用品の紹介。 ・防災お役立ち情報。 ※質疑応答、フリーディスカッション ※時間配分はお打合せの上対応させていただきます。	配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。
73	冷凍食 品	丸紅食料株式会社	株式会社せき 株式会社ジェイエ イ フーズみやざき	・ちっちゃカット産直かぼちゃ150g、 ・国産にんじんの小さめダイスカット 230g、 ・国産たまねぎの小さめダイスカット 180g、 ・九州産さつまいもの小さめダイス カット120g、 ・宮崎県産ほうれん草小さめカット 180g) yumyumちっちゃカットシリーズ/1回 ～2回/毎月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 小さめカットシリーズの便利さや、使用方法を伝える。 ・主催者より開始挨拶(10分) ↓ ・商品特徴、開発理由の説明(20分) ↓ ・調理実演やメニュー提案(60分) ↓ ・質疑応答(20分) ↓ ・主催者より終了挨拶(10分)	

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
74	冷凍食品	丸紅食料株式会社	弘乳舎	・九州生乳アイス ・知覧和紅茶アイスクリーム(九州生乳使用) ・黒糖きなこ豆乳アイス等	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 弘乳舎こだわりのアイスクリームの紹介 ・主催者より開始挨拶(10分) ↓ ・弘乳舎の説明(20分) ↓ ・商品特徴、開発理由の説明(20分) ↓ ・質疑応答(20分) ↓ ・主催者より終了挨拶(10分)	
75	調味料	丸和油脂株式会社	丸和油脂株式会社	・素材で選ぶマヨネーズ 毎週企画 ・毎日のマーガリン 隔週企画	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 こだわり・製品特長・レシピ提案(使い方) ・挨拶 ・パワーポイントでの商品説明 ・商品を使用したレシピ提案 ・質疑応答	
76	水産	水野食品株式会社	全て水野食品株式会社	①PB銀だら西京漬／コトコト・きなり／月2回	通年可能:月～土曜日(日、祝祭日を除く営業日)※日、祝祭日の開催はご相談ください。		《モデルケース・所要時間》 銀だら西京漬の調味のこだわりや調理方法を知っていただく。 学習時間は90分 ・主催者挨拶(5分) ↓ ・製品の特徴(パルシステム様のこだわり・水産関連の講義(60分)↓ ・調理方法(約10分) ↓ ・質疑応答(約15分)	
77	冷凍食品	美勢商事株式会社	①②美勢商事株式会社	①皮がもちもち！にらまんじゅう(きなり・コトコト、隔週) ②産直豚肉で作った肉まん(きなり・コトコト、月に1度)	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 パルシステム産直原料の特徴、こだわりを知ってもらう。 ・主催者より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長説明(PPT、DVD、チラシ利用)(20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) ※ライブ中継・質問はチャットにて対応	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
78	加工食品	株式会社みそ半	①ダイヤソルト株式会社 ②長崎県環境保全型農場有限会社	①海はいのち／コトコト・キナリ／隔月 ②島原手延べそうめん／コトコト・キナリ／4月～9月	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 パルシステム様PB(海はいのちや島原手延べそうめん)のこだわり、他製品との違いをしていただく。 学習時間は、60分程度 ・商品特徴の説明 ・弊社紹介やレシピ動画 ・質疑応答	配信のホストは、主催会員生協窓口となります。
79	冷凍食品	三菱食品株式会社 (味の素冷凍食品)	味の素冷凍食品株式会社	産直米のチキンライス・コトコト・きなり／月1	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 産直米のこだわりと人気の秘訣についても知ってもらう。 学習時間は、約45分～1時間 ・開始挨拶(5分) ↓ ・会社概況(10分) ↓ ・商品特長・原料情報の説明(15分) ↓ ・アレンジレシピの紹介(15分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
80	加工食品	三菱食品株式会社 (井村屋)	井村屋 株式会社	①産直小豆ゆであずき180g×2② 産直小豆お赤飯の素(3合用)230g ×2/コトコト・きなり月1回サイクル ③産直小豆つぶあん500g④産直 小豆こしあん500g/コトコト・きなり 2カ月1回サイクル	土日、祝祭日を除く営業日	《人数》 ・制限ありませ ん。 (但し、内容に よってはご相談 させていただきます ようお願い致し ます。)	《モデルケース・所要時間》 産直小豆について知っていただき、より美味しく召し上がる方法を 紹介。 講習時間は、1時間 ・主催者ご挨拶(5分) ・産地紹介・商品紹介について動画視聴(10分) ・レシピ紹介と実演(25分) ・質疑応答(20分)	
81	冷蔵食品	三菱食品株式会社 (岩田食品)	岩田食品 株式会社	産直じゃがいものサラダ・コトコト・き なり/毎週	通年可能月～金曜日		《モデルケース・所要時間》 産直じゃがいもでつくるポテトサラダの魅力を、原料から製造を経て どのように組合員様に届くのか？ 学習時間は、1時間半～2時間 ・挨拶・紹介(5分～10分) ↓ ・原料の情報や、製造工程など説明(30～50分) ↓ ・商品のアレンジレシピ実演(20分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	
82	飲料	三菱食品株式会社 (ゴールドバック)	ゴールドバック 株式会社	飲む国産野菜・果実！ジュース(A B)200ml×12 コトコト・きなり月2回サイクル	下期	《人数》 ・制限ありませ ん。 (但し、内容に よってはご相談 させていただきます ようお願い致し ます。)	《モデルケース・所要時間》 国産野菜・果実の現状をジュースを通して知っていただく。 講習時間は、1時間 国産野菜・果実の現状と当商品のこだわりを知っていただいて実際 に味わっていただく。・主催者ご挨拶(5分) ・商品紹介と原料について動画視聴(10分) ・実際に飲んでいただき感想を共有(25分) ・質疑応答(20分)	
83	冷蔵食品	三菱食品株式会社 (信越明星)	信越明星 株式会社	①ソース焼そば(産直小麦使用)・コ トコト・きなり/隔週 ②産直小麦の餃子の皮・大判餃子 の皮・コトコト・きなり/毎週 ③生そば関連/コトコト・きなり隔週	通年可能:月～金曜日		《モデルケース・所要時間》 JAおとふけ産の小麦粉、麵へのこだわり、工場の製造工程の説明 学習時間は、1時間半～2時間 ・挨拶・紹介(5分～10分) ↓ ・原料の情報や、製造工程など説明(30～50分) ↓ ・商品のアレンジレシピ実演(20分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	
84	冷凍食品	三菱食品株式会社 (テーブルマーク)	テーブルマーク 株式会社	①餃子にしよう！・コトコト・きなり/ 毎週	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 産直原料のこだわりと人気の秘訣について知ってもらう。 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(ライブと動画)(50分) ↓ ・アレンジレシピの実演(ライブ予定)(30分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	
85	冷凍食品	三菱食品株式会社 (ニチレイフーズ)	株式会社 ニチレイフーズ	①直火炒めチャーハン(産直米)・コ トコト・きなり/毎週 ②産直米の焼きおにぎり・コトコト・ きなり・ヤムヤム/隔週 ③産直米のクリームドリア・コトコ ト・キナリ/隔週 ④産直鶏と国産野菜のクリーミーグ ラタン・コトコト・キナリ/月1	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 産直米・産直鶏シリーズのこだわりについて知ってもらう ※アレンジメニュー等についてもご説明します。 学習時間は、約45分 ・開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長・原料情報の説明(20分) ↓ ・質疑応答(20分)	

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
86	調味料	三菱食品株式会社 (日清オイリオグループ)	日清オイリオ グループ 株式会社	産地限定エキストラバージンオリ ブオイル コトコト・きなり/隔週	通年可能	《人数》 ・制限ありませ ん。 (但し、内容に よってはご相談 させて頂けます ようお願い致し ます。)	《モデルケース・所要時間》 産地限定エキストラバージンオリブオイルの産地のこだわりや商 品特徴を知っていただく。おすすめの食べ方、使い方のご提案。 学習時間は、約1時間 ・主催者より開始挨拶(約5分) ↓ ・産地紹介動画視聴(約5分) ↓ ・商品デモ実演とオリブについて講義(40分) ↓ ・質疑応答(10分) ※参加者様の人数により内容変更可能です。 (事前お打合せさせていただけますようお願い致します。参加者様 人数や設定時間等によって一部内容変更させていただきます。)	
87	加工食 品	三菱食品株式会社 (日東富士製粉)	日東富士製粉 株式会社	ふつくらお好み焼き粉(国産小麦)45 0g コトコト・きなり/月1回	下期	《人数》 ・制限ありませ ん。 (但し、内容に よってはご相談 させて頂けます ようお願い致し ます。)	《モデルケース・所要時間》 PBお好み焼き粉の美味しさ、シンプルさに気づいていただく。 講習時間は、1時間 NBお好み焼き粉と何がどのように違うかを説明。 お好み焼きの美味しい焼き方。お好み焼き粉を使って何が作れる かな? ・主催者ご挨拶(5分) ・商品紹介と製造風景について動画視聴(10分) ・レシピ紹介と実演(25分) ・質疑応答(20分)	
88	冷凍食 品	三菱食品株式会社 (日東ベスト)	日東ベスト 株式会社	こんせん純生ロールケーキ・コトコ ト・きなり/月1	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 産直小麦と卵のこだわり、人気の秘訣について知ってもらう。 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(ライブと動画)(50分) ↓ ・アレンジレシピの実演(ライブ予定)(30分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	
89	菓子	三菱食品株式会社 (フクイ)	株式会社フクイ	産直玄米のパフチョコ70g(個装紙 込)	土日、祝祭日を除く営業日		《モデルケース・所要時間》 パフチョコの美味しさ、こだわりについて知っていただく。「エコチャ レンジとは？」を軸にパフチョコのこだわり、美味しさをアピールす る。 学習時間は、1時間 ・主催者ご挨拶(5分)・商品紹介と原料について動画視聴(10分)・ 宝殿に召し上がっていただき感想を共有(25分)・質疑応答(20分)	リモート対応出来ない為、質疑応答は後日 回答
90	加工食 品	三菱食品株式会社 (栂田屋食品)	栂田屋食品 株式会社	①国産とろろそば200g ②徳用国産とろろそば200g×4 コトコト・きなり月1回サイクル ③知覧茶使用の国産茶そば180g 季節スポット品	下期以降、対応可能。	《人数》 ・制限ありませ ん。 (但し、内容に よってはご相談 させて頂けます ようお願い致し ます。)	《モデルケース・所要時間》 ・PBとろろそばのご紹介。とろろそばのこだわり、製造工程、美味し い食べ方等を組合員様に知っていただく。 ・そばができるまでをストーリー仕立てに講義。そばの美味しい調 理方法、美味しいアレンジレシピ等を知っていただく。(茶そばに関 しては、山口下関名物瓦そばなど。) 講習時間は、1時間 ・主催者ご挨拶(5分)・商品紹介と製造風景について動画視聴(10 分) ・レシピ紹介と実演(25分) ・質疑応答(20分)	

2023年度「オンライン学習会」一覧 *開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの提案(概要)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
91	冷凍食品	三菱食品株式会社 (マルイ食品)	マルイ食品 株式会社	国産若鶏甘酢唐揚げ コトコト・きなり/隔週	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)	《人数》 ・制限はありません。 ・オンラインの接続 に問題が無ければ制限はござ いせん。 《年齢》 ・制限はありません。 ※詳細に関しま しては別途お打 合せをお願い致 します。	《モデルケース・所要時間》 『国産若鶏甘酢唐揚げ』の特長・こだわりを知ってもらう。 学習時間は、約1時間(Zoom等で進行) ・主催者様より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特徴説明(パワーポイントなどの資料を使用) (20～30分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	
92	冷凍食品	三菱食品株式会社 (吉野家)	株式会社 吉野家	・国産牛すき焼きの具 ・国産牛焼肉丼の具	いつでも可能	《人数》《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 吉野家の歴史、および商品特徴、こだわりを知っていただく。 学習時間は、約1時間 ・主催者より開催挨拶・5分 ・商品特徴説明20分 ・試食(対面の場合)/アレンジレシピの作成 ・質疑応答	・お取引先様はホストにはなりません ・サンプル配布はセンターを経由して配布し ます
93	水産	山菱水産株式会社	山菱水産 株式会社	①きはだまぐろ中落ち/隔週 ②まぐろ屋さんのまぐろ并各種・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	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 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～ 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ライブ実演で説明(解凍方法や簡単レシピなど) 01:00質疑応答	
94	調味料	山屋食品株式会社	山屋食品 株式会社	・パルシステム中濃ソース毎週・パ ルシステムウスターソース隔月・パ ルシステムトマトケチャップ毎週	通年可能:制限ありません。	《人数》 ・制限はありません。 《年齢》 ・制限はありません。	《モデルケース・所要時間》 パルシステムの中濃ソース・ケチャップの特長、こだわりを知っても らう。 学習時間は、約60分 ・会社紹介・挨拶10分 ・商品特徴説明30分 ・質疑応答20分	
95	水産	株式会社リアス	株式会社 リアス 株式会社 和気食品 他	①塩吹昆布35g/乾物屋さん/12回/ 年 ②松前漬たれ付40g/乾物屋さん・ コトコト・きなり/8回/年 ③凍り豆腐煮物用60g/乾物屋さん /7回/年 ④大牧農場の元気な打ち豆120g/8 回/年 ⑤日高昆布一等検65g/コトコト・き なり/2回/年 ⑥千葉県産長ひじき25g/乾物屋さ ん/6回/年 ⑦利尻とろろ昆布20g/乾物屋さん・ きなり/8回/年	月～金(月末、夏季・冬季休暇を除く)		《モデルケース・所要時間》 学習時間は、90分 5分自己紹介・会社紹介 25分昆布の歴史おぼろ昆布、とろろ昆布 60分商品紹介 *大牧農場の元気な打ち豆、 *すき昆布、 *昆布ドレッシング、 *塩吹昆布、 *松前漬、 *日高昆布 *動画でわかめ収穫風景 *クイズ、質疑応答	オンラインでの料理講習会は行っておりま せん。
96	農産	連合会・ 産直推進課	各産地	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	通年可能:火～金曜日(土日、祝祭日 を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 パ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 てこだわりを知ってもらう。 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)	・配信のホストは、主催会員生協窓口となり ます。 ・参加者に調理食材準備が必要な場合、そ の旨の注意書きをお願いします。 ・学習会の内容は委員会担当者とメーカー 担当者間の打合せで都度決めていきます

2023年度「オンライン学習会」一覧※開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います。

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	開催可能日	人数・年齢 制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間 配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
97	乳製品	連合会・畜産課 (牛乳)	①よつ葉乳業(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	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 ※いずれもコトコト・Kinari毎週配置 有り	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 も対応可能ですが応相談)		《モデルケース・所要時間》 ・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、生き物(牛)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。 学習時間は、1.5時間ほど ・商品紹介、牛乳の基本(パワーポイント、動画活用)⇒1.0時間 ・質疑応答⇒0.5時間 ※講義はクイズを交えるなど対象者に応じて調整します。具体的な スケジュールはご相談させていただきます。	
98	畜産	連合会・畜産課 (鶏卵)	全鶏卵産地(17産 地) トキワ養鶏、花兄 園、フレンズファ ーム、JAやさと、ギ ルド、あじたま、 AIC、匠瑛、菜の 花、たまや、小川、 渡谷、神奈中、黒 富士、白州森と 水、伊豆、峡南	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) ※いずれもコトコト・Kinari毎週配置 有り	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日 も対応可能ですが応相談)		《モデルケース・所要時間》 ・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。 学習時間は、1.5時間ほど。 ・商品紹介、たまごの基本(パワーポイント、動画活用)⇒1.0時間 ・質疑応答⇒0.5時間 ※講義はクイズを交えるなど対象者に応じて調整します。具体的な スケジュールはご相談させていただきます。	