

2023年度「リアル学習会」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/企画題	開催可能日・必要設備	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
301	生活 用品	アイメディア株式会社	アイメディア 株式会社	①ダニ集めてポイ 捕獲力アップ P/バル・くらす/年8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	《派遣エリア》 ・関東エリア希望 《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》 ・DVD、プロジェクター、スクリーン 設備希望。		《モデルケース・所要時間》 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。 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 を使用していただき、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。	《主催者準備》 特にございません。 《取引先準備》 商品、食料(試食不可)、資料一式、他。 《その他》 「ダニ集めてポイ 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。 ※講座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。 ※講座終了後、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	アズマ工業 株式会社	①ふんわりお掃除シート バルク らす/月1～2回 ②天然由来の成分を配合したや さしい溶剤 バルクらす/月1～2 回 ③ふしぎクロス バルクらす/月1 回	《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～金曜日(土日祝 祭日を除く) 《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。	《人数》 ・10～20名程度 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・紙面でご覧になっ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。 ・バルクシステム様での取扱商品は経費にもこだわりがある、ということ を知っていただく。 ・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。 ・講習時間のみで30分～1時間半程度程度 (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。	《主催者準備》 ・事前に確定人数をお知らせください。 《その他》・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 井ゲタ竹内	株式会社 井ゲタ竹内	バルクシステムPB 恩納村の早採 れ糸もずく/月2回 バルクシステムPB 恩納村の太もず く/月2回 お弁当用もずく/月1回 美ら海育ち海ぶどう/不定期	《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》・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)	《人数》 ・10～30名程度ま で 《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)	《モデルケース・所要時間》 ・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。 参考例:準備→挨拶→座学→終了 参考例:準備→挨拶→座学→お料理教室→食事をしながら交流→サン ゴの基台メッセージ書き→終了 ・基本プログラム...60分程度(座学45分(DVD・パワーポイント使用)、質 疑応答・試食等15分) ・追加プログラム... お料理教室60分 ※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) ・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 ついては対応いたします) 《その他》・できるだけご要望にお応えし 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	加工食 品	いなば食品 株式会社	いなば食品 株式会社	①バルクシステムツナフレック缶/ コトコ・きなり隔週、yumyum隔週 ②バルクシステムツナフレック缶ノ ンオイル/コトコ・きなり毎週 ③バルクシステムツナフレック缶ノ ンオイル・食塩無添加/コトコ・き なり毎週	《派遣エリア》 ・どこでも可 《派遣時期》 ・時間等は別途相談	《人数》 10～20名程。(試 食準備のため)	《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。 ※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。	《その他》 ・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。
305	乳製品	茨城乳業株式会社	茨城乳業 株式会社	カスタードプリン	《派遣エリア》 ・関東(その他、要相談願います) 《派遣時期》 ・月曜から金曜(その他、時期を含め ご相談願います) 《必要設備》 ・DVD ・プロジェクター (設備があれば)	《人数》 ・10～30名程度ま で 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・バルク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。 学習時間は30分～1時間 ・主催者挨拶～講義 30分～1時間 ～ 質疑応答 30分 ・試食・商品説明	

2023年度「リアル学習会」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/企画類	開催可能日・必要設備	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
306	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: パ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: パルシステム福島共同開発! 産直産地JA新潟かがやき(ささかみ地区) 由来の米こうじエキスを配合した化粧液 ・酵素(アスベルギルス/コメ発酵エキス)を配合した化粧液 素肌時間隔月企画 (年に数回コトコト・きなり・yumyumでの掲載あり)	《派遣時期》 ・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》 可な講習会内容: メイク講習会、ベビーマッサージ、パーソナルカラー、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 ※開始時刻、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、パーソナルカラー、肌の構造やスキンケアの必要性について講習。質疑応答も可能です。 (2) 時間配分 ①主権者挨拶※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: オンラインメイク講習会】 (1) 内容 メイク講師がメイク術をレクチャー。マスクメイ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 ①主権者挨拶※5分程度 ②メイク講習会※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。フルメイクで1時間半ほど	
307	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 粉石けんみずばしろう	《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。	《人数》 ・10名～20名でお願いします。 《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。	《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と合成洗剤の違い、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(当日サンプルを使って、実感していただきます。) ・準備、片付けも含めて2時間半。講習時間は2時間。 ・パワーポイント用いた学習会(1時間30分)、質疑応答(30分)	《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。 《その他》 パルシステム神奈川ゆめコブ組合員開発協力商品。粉石けんに限らず食器洗いから歯みがきまで「石けん」全般についての学習会も実施可能です。
308	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」※素肌時間隔月掲載 1～2回/月	《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。	《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) 《年齢》 ・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」を先ず皆様にご紹介。商品を手近に感じて頂く目的の講習会です。他に、メイクのコツなどもお教えします。 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。 約2時間(ご相談に応じます) ※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。(ご相談に応じます) 約2時間の場合 ①パワーポイント資料に沿って、パルシステムの化粧品や「薬用アクアブリエシリーズ」、「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	《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》 ・商品のデモター類 《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(髪を留めるもの)、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。 ・準備等の都合上、講習会開始の1時間前には会場に入るようご手配をお願いいたします。 ・商品のデモ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。 ・リアル学習会につきましては、今後の新型コロナウイルス感染症による状況に鑑み、収束の向きとなつてからの実施とさせていただきます。
309	冷凍食品	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 パーティーピッツアセット/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》 ・通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・調理室の確保をお願いします。 ・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	《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 《年齢》 ・調理が可能な年齢～ ※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	《モデルケース・所要時間》 パルシステムで扱っている商品(特にバスタソース)を使った料理講習を通し、バスタ以外にも使えるソースであることを実感して頂く パルシステムで扱っている商品の説明 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、パルシステム商品の優位性を体感頂きます 準備、片付け含め4時間。講習時間は3時間。 9時半集合 10時講習会開始。開始40分程度で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	《主催者準備》 ・事前に調理内容の打ち合わせをさせていただきますので その内容に沿って材料の準備をお願い致します (バスタソースは当社より送付します) 《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、当社より予めバスタソースを送付致します。
310	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	《必要設備》 ガス・IH・カセットコンロがある会場限定をお願いします。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ※試食は本品のみ。 学習時間は1～2時間 例① ・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 例② ・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。	

2023年度「リアル学習会」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/企画種別	開催可能日・必要設備	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
311	加工食品	奥本製粉株式会社	奥本製粉株式会社	スパゲッティ/ほぼ毎回	《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)	《人数》 ・10～約20名まで 《年齢》 ・小学生以上(熱湯を使うため。)	《モデルケース・所要時間》 ・パスタ及び小室に関するご案内 ・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、DVD・パワーポイント使用。) ・講義のみ約30分。(試食ありの場合:約60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)	《主催者準備》 ・試食有りの場合:お要めのパスタソースをご準備いただくと助かります。
312	農産	株式会社オムニ・トレード・ジャパン		①バランゴンバナナ ②エコシュリンプ ③コーヒー ④パレスチナのオリーブオイル ⑤マスコパド糖 ⑥チョコラ・デ・パプア(カカオについて)	《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いたします。	《人数》 ・10～20人程度 《年齢》 ・火器やお湯を使う場合、安全管理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きます。	《モデルケース・所要時間》 バ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。 ・テーマ(品目)によって、講義(商品の特性、産地の状況や背景、交換の目的、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だきます。 《バランゴンバナナ》 ・「バランゴンバナナ」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違い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について。◆美味しいコーヒーの淹れ方実習も実施します。 《パレスチナのオリーブオイル》 ・オリーブオイルを通じて産地のパレスチナの現状を知り、この取り組みの意義を考えます。 学習時間は、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。 昼食を含めて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が有意義です。 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ご相談しながら時間配分を検討します。 ※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、細度決めていただきます。	《主催者準備》 ・「コーヒーの淹れ方教室」については、モデルケース・所要時間欄参照。 ・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きます(実費をいただきます)。
313	調味料	株式会社風見	エスエスケイフーズ株式会社	・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)	《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」、「アレンジレシピ」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。)	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・年齢制限はありません。	《モデルケース・所要時間》 ・バ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。 ・1時間～2時間 ・商品学習会+試食 1H、交流など30分から1H (主催者挨拶～会社説明・商品説明～試食・調理実習～質疑応答)	《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。
314	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	《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(左記以外も対応可能です) 《必要設備》 ・PC、プロジェクター	《人数》《年齢》 人数・年齢の制限は特にありません。	《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)」等となります。 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て対応致します。	《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》 ・学習資料
315	冷蔵食品	金砂郷食品株式会社	金砂郷食品株式会社	①北海道産低温熟成納豆(たれ・からし付)→毎週 ②たれ・からしなし北海道産低温熟成納豆→毎週 ③国産カップ納豆極小粒→隔週	《派遣エリア》 ・関東圏であればどこでも可 《派遣時期》 ・月～木曜日の10時～17時《必要設備》 ・プロジェクター	《人数》 ・10～15名 《年齢》 ・特に制限なし	《モデルケース・所要時間》 ・商品の特徴と製造工程をご覧いただき、納豆に関する知識を高めていただきます。 ・座学(納豆ができるまでのクイズ形式スライドショー)→試食→質疑応答 学習時間は、約1時間 ・座学:30分 ・試食:20分 ・質疑応答:10分	《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》 ・プロジェクターをお願いいたします。
316	水産	有限会社カネモ	有限会社カネモ	(旬)漁師がつくった釜あげしらす 漁師がつくった釜あげしらす 漁師だから作れる煮干し	《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。	《人数》 ・10～20名くらいでお願いします 《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。	《モデルケース・所要時間》 ・バ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。 ①釜あげしらす丼 開始挨拶→釜あげしらすの調理→試食 ②商品特長について説明(DVD、簡単なチラシを使って) ③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。) ・準備、片付けも含めて3時間。講習時間は2時間30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)	《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》 ・掲示物 《その他》・DVDが視聴できる環境・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。

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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(原案)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
317	生活用品	有限会社 カワグチ企画		日本のいいもの(標榜製品、鯖江サングラス、オーガニックコットン、まゆのお風呂、念珠、アロママスト・みつろうクリーム、ローファー…) ※年に2~4回	《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)	《人数》 ・10~20人前後 《年齢》 ・中学生以上 ・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。	《モデルケース・所要時間》 ・日本のものづくりの現状、製品説明等。 製品を触ったり、履いたり、香りの体感等。 学習時間は40~60分 ・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、雑貨等をご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、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。
318	冷蔵食品	株式会社河村屋 (カナモト食品)	有限会社 カナモト食品	信州望月高原の産直白菜キムチ	《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	《人数》 ・10名~ 《年齢》 ・特に制限なし	《モデルケース・所要時間》 ・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きたい。 試食は本品のみ。 ・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 ・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)	《その他》 ・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。
319	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	《派遣時期》 ・通年可能:月~金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》《年齢》 制限ありません	《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。 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	
320	調味料	私市醸造株式会社	私市醸造株式会社	PB純米酢/きなり・コトコ/3回/毎月 PB食酢/きなり・コトコ/1回/毎月 PB味噌/きなり・コトコ/1回/毎月 すし酢/きなり・コトコ/1回/毎月 純りんご酢・コトコ・きなり/1回/隔月 飲む酢・コトコ・きなり/1回/毎月	《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。	《人数》 ・10名~20名でお願いします。(スタッフ含まず) 《年齢》 ・企画によっては包丁を使用しないので幼児も可。 基本的には包丁使用の為に小学生高学年以上	《モデルケース・所要時間》 ・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おう。 ・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・チラシ寿司等)→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》 ・寿司の場合は炊きあ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、飯合は持参可能 《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。 ・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。
321	加工食品	株式会社 鬼無里の社	株式会社 鬼無里の社	味つけえのき茸	《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。)	《人数》 ・10~20名前後。 《年齢》 ・制限ありません。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・学習時間は約1~2時間。 ・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》 ・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。
322	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)	《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致します。 ・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。	《人数》 ・手作り豆腐講習会の参加人数は10~20名くらいまで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。 《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。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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。 ・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) (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) ・商品学習会の場合は、1時間半程度。 (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)	《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。 ・PO、プロジェクター。 《その他》 ・調理したもののお持ち帰りは、ご遠慮いただけますようお願い申し上げます。 ・道具を持参致しますので、駐車場の確保をお願い致します。 ・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。

2023年度「リアル学習会」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/企画額度	開催可能日・必要設備	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(盛案)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
323	菓子	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。	《人数》 ・10名～20名でお願いします。 《年齢》 ・特にございません。	《モデルケース・所要時間》 ・別冊「食楽広場」並びに、協和・だんらんの認知向上 ・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を用意しての商品説明 ・準備、片付けも含めて2時間。講習時間は試食を含めて1時間。 ・60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: 質疑応答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のと助かります。 《その他》・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か宅急便等によるお届けになります。
324	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・きなり・yamam / 1回/毎月 ②北海道えりも産日高昆布一等級/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北海道えりも産刺身昆布/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・きなり/1回/毎月	《派遣エリア》 ・調整による 《派遣時期》 ・12月を除く。 ・土日、祝については不可ではございませんが、極力避けてほしい。 《必要設備》・調理実演が可能な場所。(ホットプレート、卓上コンロ) ・DVD上映、プロジェクター、ホワイトボードが使用できる環境。 ・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。	《人数》 ・10～30名まで 《年齢》 ・小さなお子様の場合、保育可能な方、設備を希望します。	《モデルケース・所要時間》 ・産地紹介、商品学習、調理実演(試食含)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。 ・学習時間は、実質約3時間(学習会30分料理教室150分) (内: 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)	《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。)
325	調味料	窪田味噌醤油株式会社	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・法人バル/月1回。 減塩丸大豆しょうゆ500ml・きなり・乾物屋さん/月1回。	《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。) ・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。	《人数》 ・10名～20名でお願いします。 《年齢》 ・小学生以上で、お願いします。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・パワーポイントによる説明 ・醤油の利き味(薄味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。) ・所要時間は1時間～2時間 ・30分 座学 醤油についてお話をします。 ・残りの時間 グループに分かれて試食、質疑応答	《主催者準備》 ・事前送付資料を、人数分コピーしていただくのと、助かります。 食器類・タール・フキン5枚程度、電気ポット2L前後を2個 《取引先準備》 ・お茶 《その他》車で行くため、駐車場の手配をお願いします。
326	生活用品	株式会社くらし企画		ルームシューズひっぽ/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》 ・通年可能。(事前要相談。) 《必要設備》・DVD・プロジェクター(要相談。) ・会場に水道が無い場合、バケツやポリタンクに入れた水道水をご用意いただけるとありがたいです。	《人数》 ・10～20名まで。 《年齢》 ・ありません。	《モデルケース・所要時間》 ・ルームシューズひっぽ/弊社のオリジナル商品。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。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湿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バルシステム様の扱いがNGであったが防カビ剤フリーの取扱いを開始。 学習時間は約1時間(商品説明～実演～質疑応答) 例①: 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 例②: 会社・商品説明～実際に水を吸い、吸水力を実感～質疑応答	《取引先準備》 ・商品説明資料、ガラスや瓦礫片など。
327	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 コア・フードこんにやく	《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)	《人数》 ・10名～30名程度 《年齢》 ・小学生以上	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・糖しぼり大根アレンジレシピ(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(こんにやくを芋から手作り)。 ・学習時間は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。 ・主催者挨拶 ～会社案内～ アレンジレシピ実習・こんにやく手作り体験～ 質疑応答 ～後片付け。 (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ピ30分、その後こんにやく完成までの工程で1時間、食事)	《主催者準備》 ・調理室(鍋、包丁、まな板など) 《取引先準備》 ・各商品、商品資料(取引先持参、または指定場所宅配便。)
328	調味料	コーミ株式会社 東京営業所	コーミ株式会社 東京営業所	①ドライ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)	《派遣エリア》 ・関東エリア 《派遣時期》 ・月～金曜日(土日、祝祭日を除く、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	《人数》 ・10～20名(多少の前後は対応可能です) 《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。・小さいお子様は別室保育を希望致します。	《モデルケース・所要時間》 ・カタログでは使い方が分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。 ①前菜から、パスタまで全3～4品を調理、試食。(他のバルシステム様ブランド品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致します。 準備、片付けも含めて、約3時間。講習時間は約2時間。 ・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。(座学で約30分)	《主催者準備》 ・調理試食に使用する食材。その他開催場所を用意されていない調理器具等。 《取引先準備》 ・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頂きます。その際、使用食材等、事前にご準備頂くものも、併せてご相談させて頂きます。

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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
329	飲料	ゴールドバック株式会社	ゴールドバック株式会社	COOP 北アルプスあずみ野の水1L・コトコト・きなり/隔週	《派遣エリア》 関東エリア ※遠隔地の場合は要相談 《派遣時期》 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) 《必要設備》 DVD、プロジェクター、スクリーン設備希望	《人数》 ・20名程度 《年齢》 ・小学生以上希望	《モデルケース・所要時間》 天然水を紙パックに詰めているのかわかりを知らせてもらう 学習時間:1時間 ・主催者開始挨拶5分 ・商品特微説明40分(パワーポイント、DVD) ・質疑応答15分	《その他》 ・事前に会場宛に必要な物の送付をさせていただきますと幸いです。
330	飲料	国分首都圏株式会社(小川珈琲)	小川珈琲株式会社	香り華やぐ珈琲 有機珈琲オリジナルブレンド 期間限定珈琲シリーズ マイルドブレンドドリップコーヒー/企画頻度・不定期	《必要設備》 ・調理実習可能な設備 ・開催場所は、和室・洋室・調理室(湯沸かしのできる場所が近ければ、より有利です。)	《人数》・10名～ 《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。	《モデルケース・所要時間》 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させていただきます。 学習会時間は1時間半～2時間 ・講義:30分 20～30分 座学:珈琲についてお話をいたします。 ・実演・実技:1時間～1時間30分 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。 ・質疑応答:15分 15分程度 質疑応答	《主催者準備》 ・コーヒーカップ・布巾8枚程度 大きめのやかん2個程度 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(送料委員会負担)。
331	飲料	国分首都圏株式会社(カゴメ)	カゴメ株式会社	「キャラットとさん」にんじんくだものジュース(AB)」	《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	《人数》 ・10～20名 《年齢》 ・特にありませんが、話は大人向けになります。	《モデルケース・所要時間》 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。 試飲。市販品との比較なし。 ・準備、片付けも含めて2時間、講習時間は1時間強 ・座学 キャラット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	《その他》 ・飲料人気No. 1。産直にんじんを100%配合。 ・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。
332	飲料	国分首都圏株式会社(カゴメ)	カゴメ株式会社	「飲む国産野菜! (1日分) AB」	《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	《人数》 ・10～20名 《年齢》 ・特にありませんが、話は大人向けになります。	《モデルケース・所要時間》 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。 試飲。市販品との比較なし ・準備、片付けも含めて2時間、講習時間は1時間強 ・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	《その他》 ・国産野菜を使用した野菜ジュースは希少です。 ・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。
333	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	きなり・コトコト・ノ月1回/かんぶつ・新そば・年越し企画	《派遣エリア》 ・首都圏内 《派遣時期》 ・随時 《必要設備》 ・キッチン・調理設備、副材など ・DVD・プロジェクター(設備あれば)	《人数》 ・10～30名程度 《年齢》 ・制限ありません。(熱湯注意。) ・調理実習の場合、小さいお子様の保育希望。	《モデルケース・所要時間》 二八そばストーリー 例①: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) 例②: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	《主催者準備》 ・DVD・プロジェクター。 《取引先準備》 ・商品資料 《その他》 ・講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。
334	加工食品	国分首都圏株式会社(新宿中村屋)	株式会社中村屋	国産牛肉のまろやかビーフハヤシ(プチサイズ)3パック 国産牛肉の欧風ビーフカレー(プチサイズ)3パック ビーフカレー(ハーフサイズ)国産牛肉と国産玉ねぎ 4種の国産野菜の野菜カレー 国産鶏肉のチキンカレー 特選骨付チキンカレー 特選ビーフカレー レンジdeバターチキンカレー レンジdeキーマカレー 本格四川 花椒香る麻婆豆腐 2袋入	《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。 ・プロジェクター希望です。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 パルスシステム様共同開発品の特徴、こだわりを知らせてもらう。 ・学習時間は1～2時間 ・主催者より開始挨拶(5分) ↓ ・商品特長説明(PPT利用)(10分) ↓ ・商品試食提供(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。	《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 IHまたはガスコンロと電子レンジ 《取引先準備》 調理器具、試食用品など 《その他》 ・講座に必要な大きな荷物一式(段ボール箱約2個)を事前納品にて送付。 ・講座終了後、備品類若し返品希望。 ・車で移動の場合は当日持ち込みます。 ・準備のため、事前に確定人数をお知らせ下さい。 ・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。

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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
335	石けん	株式会社コジット	玉の肌石鹸株式会社	YUMMYUMベビーソープ サポンドバルファン 95g×2個組	《派遣エリア》 ・バルシステム配送エリア全域 《派遣時期》 ・平日ノ火～金 《必要設備》・特になし	《人数》 ・10名～ ※事前におおよその人数をお知らせください。 《年齢》 ・特になし。	《モデルケース・所要時間》 PB石けんの開発経緯と産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。 ・学習時間は30分～1時間 程度 石けんについて 15～20分 商品の特徴 10分～15分 石けんの使い比べ 5分 質疑応答 10分	《取引先準備》 ・資料を事前にお送りさせていただきます。
336	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ハイパーブラントツ【アロマ商品】 DRアロマバス、ピロースプレー正 販、ナチュラルハーブスプレーレス ピレーション他/ 「コトコト・きなり」2～3ヶ月1回 ペース	《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 ・手浴希望の場合は湯沸かすもの、 洗面器・ボウル等入浴剤を溶かし手 を付ける物をご準備ください。	《人数》 ・10～20名	《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) ・「薬用入浴剤DRアロマバス」を手浴などにより実感いただくことも可能です。 ・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します。 ・クラフト作成など、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) ・水の彩について ・DRアロマバス手浴体験 又は アロマテラピーについて ・質疑応答	《主催者準備》 プロジェクター・スクリーン 手浴希望の場合は湯沸かすもの、洗面器・ ボウル等入浴剤を溶かし手を付ける物を ご準備ください。 《取引先準備》 ・資料、商品など。(事前に送付できるように していただければ助かります)
337	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)	《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	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 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 30～60分 会社説明・国内森林状況説明20分、商品説明40分	
338	冷蔵食品	さとの雪食品株式会社	さとの雪食品株式会社	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	《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。	《人数》 ・10～20名程度 《年齢》 ・年齢制限なし ・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。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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。 ・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) ～講習参考例～ ・40分 産学 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 ※豆腐作りでは温めた豆乳を使用いたします。 ※内容については応相談	《主催者準備》 ・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》 ・豆腐づくり用の豆乳・備品、配布物
339	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 ト・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ビューアイズム・バルくらす/毎 月・yummy/数か月に1回/くらし り・さいくりんぐトイレットペーパー シングル 太穴・細穴 り・さいくりんぐトイレットペーパー ダブル太穴	《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	《人数》 ・10～30名 《年齢》 ・特になし	《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 歯の基礎知識、歯周病予防、ブラッシングについて 等 ②ヘアケアについての学習会 髪(頭皮)の基礎知識、マイクロSCOPEを用いた頭皮チェック 等 ③スキンケアについての学習会 肌の基礎知識、スキンケア方法について 等 ④寝具ケアについての学習会 家・寝具に潜むダニアレルゲンについて、寝具のダニ対策法 等 約2時間	《主催者準備》 ・スクリーン・プロジェクター・DVDプレー ヤー(DVD放映がある場合のみ) 《取引先準備》 ・DVD・マイクロSCOPE(拡大鏡) 《その他》 ・専用申込書の記載 ※マイクロSCOPEの使用希望の場合は その旨を記載 《取引先準備》 ・説明資料。(取引先持参、または指定場所 へ宅配便。)
340	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		《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。	《人数》・10～30名 《年齢》 ・制限なし	《モデルケース・所要時間》・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 ・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。なおし(コアノン)タイプの説明は、講習会等でもいつも好評です。) ・30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。	

2023年度「リアル学習会」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/企画種別	開催可能日・必要設備	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(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
341	加工 食品	協同組合JASMEQ		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淡路島 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、神 奈川県、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	《人数》 ・10～20名前後 《年齢》 ・小学生～大人	《モデルケース・所要時間》 ・食品添加物(酸味料、香料)の使い方と、食品添加物についての基 礎知識の学習 ・添加物で作る無果汁フルーツジュース ・1時間30分 ・1時間学習会、30分質疑応答	《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》 ・商品資料
342	化粧品	株式会社ジャパン ビューティ プロダクツ		・バルシステムPBベースメイク「アクア プリエ」 ・産直豚のバラセンタエキスを配合し たPBバ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「爽活健美」: 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「オロナス」: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)	《人数》 ・10名～20名希望 《年齢》 ・不問	《モデルケース・所要時間》 ・紙面では伝わりにくい商品の特徴や使用法を、組合員様に知って頂き 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 じて学んでいただくことで「メイクの楽しさ」を体感していただきたい。 ・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 ・90～150分程度 ・90分コース(眉ショートコース) ・120分コース(ベース&眉&チーク&リップ)	《主催者準備》 ・机、椅子 《取引先準備》 ・メーカーレッスンに使用するメイク品や備品 等はすべて当社がご用意いたします。
343	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	アクアプリエメイクシリーズ(化粧 品)	《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)	《人数》 ・10名～20名希望 《年齢》 ・不問	《モデルケース・所要時間》 ・紙面では伝わりにくい商品の特徴や使用法を、組合員様に知って頂き 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 じて学んでいただくことで「メイクの楽しさ」を体感していただきたい。 ・化粧品基準について ・PBで人気1位の「バ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。 ・90～150分程度 ・90分コース(眉ショートコース)	《その他》 ・メイ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イク商品 (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。
344	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	バラセンタオールインワンゲル	《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)	《人数》 ・10名～20名希望 《年齢》 ・不問	《モデルケース・所要時間》 ・紙面では伝わりにくい商品の特徴や使用法を、組合員様に知って頂き 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 じて学んでいただくことで「メイクの楽しさ」を体感していただきたい。 ・化粧品基準について ・PBで人気1位の「バ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) ・バ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 ・90～150分程度 ・90分コース(眉ショートコース) ・120分コース(ベース&眉&チーク&リップ)	
345	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	コア・フード庄内の白丸もち	《必要設備》 ・ホットプレートがある会場でお願 いします。	《人数》《年齢》 特に制限ありませ ん。	《モデルケース・所要時間》 試食。市販品との比較なし ※所要時間と時間配分については、日程確定後、主催者・取引先間にて 詳細を決めていく。	
346	冷蔵 食品	シンコー食品 株式会社	株式会社 鈴木食品 株式会社 月山農場	べつたら漬 月山農場赤かぶ漬	《派遣時期》 べつたら漬 通年可 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》 工場会議室5名ま で 《年齢》 10歳以上	《モデルケース・所要時間》 お漬物を食べて知ってもらう。 学習時間は約1時間	《その他》 ・サンプル配布はセンターを経由して配布し ます

2023年度「リアル学習会」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/企画額度	開催可能日・必要設備	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
347	飲料	株式会社 水奈園本舗	株式会社 水奈園本舗	鹿児島知覧有機栽培の緑茶	《必要設備》 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。	《人数》 ・10～最大30名 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 試飲。 市販品との比較なし。 準備1時間 実施時間2時間(片付け含む)。 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。	《その他》 ・有機栽培の緑茶。 有機栽培抹茶入玄米茶、有機ほうじ茶も学習会可能。
348	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デッキ・モニター・試着室または間仕切りをお借りしたいです。ご用意できない場合はご相談ください	《人数》 ・10～最大20名程度希望です 《年齢》 ・特にございません ・女性向け衣料が主である為、女性メインでお願いします	《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、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させていただきます。 約90分 ・scroll会社紹介(20分) ・直近配布カタログよりお勧め商品のご紹介(30分) ・試着(30分) ・質疑応答・閉会のあいさつ(約5分)	《主催者準備》 ・可能であれば姿見・ハンガーラック、DVDデッキ・モニター・試着室または間仕切り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。 ・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。 《取引先準備》 ・展示商品(婦人衣料メイン) ・資料 《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 ・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連絡事項がございますので事前にご連絡ください
349	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 コトコト/きなり・月1回	《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。	《人数》《年齢》 制限はございません。	《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 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頂く等	
350	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 120g 日本海産養上げほたるいか 徳用子持ちかれい切身 等 (企画額度は商品別に違います)	《派遣エリア》 ・関東エリア。(要事前相談をお願いします) 《派遣時期》 ・通年可能。(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)	《人数》 ・10～約20名前後。 《年齢》 ・制限ありません。・小さいお子様同伴の場合、保育希望。	《モデルケース・所要時間》 ・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、冷めてもふくら)をプロが伝授!) ・主催者挨拶～講義・座学(30分～1時間)～調理実習(三枚卸し、フィレの捌き方、調理実習)・試食(約1時間)～質疑・応答(約30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。	《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》 ・商品資料。
351	水産	全国漁業協同組合連 合会 (全漁連)	富栄海運 有限公司 シーボーン昭徳	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	《必要設備》 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・箸はお願いします。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。組合員様対象の講習会は基本的に組合員様だけでなく、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は組合員先で用意します。スクリーンの用意が可能であればお願い致します。	《人数》 ・組合員様対象ですと、10～25名位 《年齢》 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。	《モデルケース・所要時間》 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 試食:20分 材料:天日干しあじ 半身天日干しあじ 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・天日干しあじ: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 合計120分 座学:40分 捌き・目利き:30分 調理:30分 試食:20分 合計120分	《その他》 ・さわら1月～2月の漁期次第。規格価格については期の途中で切り替わる可能性有り。すべての魚種で12月以降の漁模様で規格変更も考えられます。 ・魚をさばくので汚れていい格好での参加をお願い致します

2023年度「リアル学習会」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/企画年度	開催可能日・必要設備	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
352	水産	全国漁業協同組合連合会 (全漁連)	有限会社 かね久海産	三陸産わかめ	【必要設備】 キッチンバサミ、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします。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。	【人数】 ・10名以上	【モデルケース・所要時間】 練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 座学・目利き:60分 調理:30分 試食:30分 合計120分	【その他】 ・調理する場合はエプロン等は必要です
353	冷凍食品	全国農協食品株式会社	全国農協食品株式会社	①鶏ごぼうピラフ(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	【必要設備】 電子レンジがある会場限定でお願いします。	【人数】 ・10名～ 【年齢】 ・特になし	【モデルケース・所要時間】 産直原料を使用した商品の特性、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。 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) ※順番は変わる場合あり ※要望や学習会内容によっては時間調整等可能です。 ※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。 ※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。	
354	農産	全農パールライス株式会社		お米(無洗米・普通精米・玄米)→コトコト・きなり/毎週 食品(雑穀米・切もち・パック赤飯等)→コトコト・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。)	【人数】 ・10～20人程度 【年齢】 ・小学生以上	【モデルケース・所要時間】 ・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 ・開始挨拶→座学→試食(お米の食べ比べ)⇒質疑応答 ・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) ・30分程度 試食・意見交換 ・20分程度 質疑応答・まとめ	【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 【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。 ・炊飯試食を実施するため、水場、電源確保できる会場を設定して下さい。
355	加工食品	全農パールライス株式会社	①②株式会社たかの	①産直もちもち赤飯(パック) ②おいしい産直十二穀ごはん(パック) 150g×3	【必要設備】 電子レンジの準備をお願いします。	【人数】 ・10～20人程度 【年齢】 ・小学生以上	【モデルケース・所要時間】 試食。市販品との比較なし。 学習時間は、45分 商品概要等 20分 試食 10分 質疑応答 15分	【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 【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。 ・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。
356	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 コトコト・きなり 毎週 ②国産大豆もめんとうふ小分けパック コトコト・きなり 毎週 ③国産小粒納豆 コトコト・きなり 隔週 ④国産中粒納豆 コトコト・きなり 隔週 ⑤味付いなりのあげ コトコト・きなり 隔週	【派遣時期】 通年可能(詳細は相談させていただきます。) 【必要設備】 プロジェクター・電子レンジ希望(詳細は相談させていただきます。)	【人数】 ・20名以内でお願いします。 【年齢】 ・特になし	【モデルケース・所要時間】 ・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・お勤めの食べ方など) モデルケース②: 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。 ・学習時間は45分～60分 ・説明(20分～30分) ・おとうふづくり(10分～20分) ・質疑応答(10分)	【その他】 詳細は打ち合わせ時に相談させていただきます。

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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(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
357	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/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チキンブイヨン/コトコト月1回・	《派遣エリア》 ・全エリア 《派遣時期》 ・通年可能・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 でお願いします。 ・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。	《人数》 ・10名以上 《年齢》 ・お子様が対象に 含まれる場合は相 談下さい。	《モデルケース・所要時間》 フレールウの特徴と、使い方の紹介 A. 講義のみの場合 60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 3時間前後 講義&試食で40分+調理60分+食事+質疑応答60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)	《主催者準備》 ・使用する食材(野菜や肉等)のご搬注をお 願います。 《取引先準備》 ・試食品の内容につきましては、該当週の 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。
358	石けん	太陽油脂株式会社 石 けん・化粧品営業グ ループ	太陽油脂 株式会社	ボックスナチュロンシリーズ(石け ん)・コトコトきなり/毎週 ボックスオリーシリーズ(石けん)・ コトコトきなり/毎週 ボックスシリーズ(石けん)・コトコ トきなり/毎週 ボックスナチュロンシリーズ(化粧品) ・素肌時間/不定期 ボックスベビーシリーズ・ yumyum/不定期 地球の未来にまじめるボディソ 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	《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。	《人数》 ・10名～ 《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)	《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 ・商品特長について説明(パワーポイント、DVD、簡単なチラシを使っ て。)・商品を使った実演と実践(当日デモスターを使って、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。) ・地球の未来にまじめるボディソープ、産直オリーブオイルのマルセイユ 石けん、他商品紹介 ・準備、片付けも含めて3時間。講習時間は2時間以内 ・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いただきます。	《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 (冬時期に固まった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 (段ボール箱約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)。 ・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)
359	菓子	株式会社高山	①株式会社 北川製菓 ②株式会社 たんばや製菓	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	《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。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特にありません	《モデルケース・所要時間》 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、取引先にて詳細を決定 をお願いします。 ・学習時間は、60～90分 ・挨拶→説明(30～60分)→試食→質疑応答(30分)	《その他》 ①パルシステム茨城組合員開発協力商 品。 ②パルシステム埼玉組合員開発協力商 品。
360	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"	《派遣時期》 通年可能	《人数》《年齢》 なし	《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)	
361	加工 食品	株式会社タケイ	株式会社 東洋新薬 万田製菓 株式会社	熊本県産有機大麦若葉青汁 ビタミンゼリー 万田酵素	《派遣エリア》《派遣時期》《必要設 備》 【青汁・ビタミンゼリー】 ・関東エリア ・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(持参可) 【万田酵素】 ・関東エリア ・万田酵素:通年可能:水、土日、 祝祭日を除く営業日 ・プロジェクター、スクリーン(持参 可)	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特にありません	《モデルケース・所要時間》 【青汁】 ・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) ・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 ・学習時間は1時間 ・商品説明30分、試飲20分、質疑応答10分 【万田酵素】 全員生協とお取引先様との事前打ち合わせ時にご確認ください 《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・実際に商品を試食して頂きながら、商品特徴を簡単なチ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 やサマの開き、サバの三枚おろしなど) ・学習時間は、準備、片付けを含めて2時間～3時間(講習は20分～40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	《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》 ・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 (段ボール箱約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。
362	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、きなりに3ヶ月 に1回程度・北海道産真ほっけ一 夜干し:コトコト、きなりに不定期 ・子持ちからふとししゃも:コトコ トに3ヶ月に1回程度、きなりに月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。	《人数》 ・10～最大30名程 度(1回) 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・実際に商品を試食して頂きながら、商品特徴を簡単なチ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 やサマの開き、サバの三枚おろしなど) ・学習時間は、準備、片付けを含めて2時間～3時間(講習は20分～40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	《取引先準備》 ・包丁・小皿・割り箸など・商品資料

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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
363	水産	千葉県漁業 協同組合連合会	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	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り、青とび の味のり卓上タイプ/月1回	《必要設備》 ・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。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特に制限ござい ません	《モデルケース・所要時間》 ・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 ・60～90分程度 ・前半:学習会 ・後半:調理実習、試食会 ・学習会:60分 ・調理実習:30分	《その他》 ・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。
364	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。	《人数》 ・10～25名 《年齢》 ・中学生以上 ・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。	《モデルケース・所要時間》 ・魚料理が食卓に上がる機会を増やし、日本伝統の食文化の再普及を目的と して取り組みます。 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 ジのチラシ寿司風 ④参考アレンジレシピさんまふくら煮のホットサンド ・準備、片付けも含めて約3時間。講習時間は約2時間。 ・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。	《主催者準備》 ・調理に使用する食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。
365	加工 食品	デイリーフーズ東京販 売株式会社	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 とまとと ブルーエキス 規格頻度は、1回/1月(いちご ジャムは2回)	《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。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・制限はございま せん	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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 加者様に拝見していただき口頭のお話だけではなく、資料から目で見 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パンにぬる、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。 ・1時間から2時間 ・挨拶・説明 1時間、試食・質疑応答 1時間	《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を手配いたしま す。 《その他》・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) ・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 をしていただける方が必ず参加していただ ければと思います。
366	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	《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(前もって日程調整お願 いいたします) 《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。	《年齢》 ・調理がある場 合、小学生以上。	《モデルケース・所要時間》 八丁味噌製造のこだわりと使い方を知ら せていただく(60分～90分(ご相談に応じます)) ・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)	《その他》 ・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。
367	冷凍 食品	株式会社東京コールド チェーン		産直あずきのおはぎ/隔月 チョコレートケーキビター/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 かんたんバリエーション/年1回 国産豚肉で作った肉まん/毎週な ど	《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)	《人数》 ・10～20名程度ま で、調理室などの 規模によります。 《年齢》 ・小学生以上	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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 ・90分～120分程度 ・20分 会社説明⇒ 30分 調理 → 残り時間 試食交流	《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。 ・一緒に調理するので調理室が必要。 《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。
368	冷凍 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)	《必要設備》 ・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 をお願いします。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし。 ・乳幼児同伴の場 合、必ず事前に ご連絡願いま す。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・1～2時間 ・30分～60分 講義 残り時間で調理と試食。 ・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 ※要望や学習会内容によって調整は可能です。	

2023年度「リアル学習会」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/企画題	開催可能日・必要設備	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(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
369	加工食品	トーエー食品株式会社	トーエー食品株式会社	ノンカップ麺各種/年間50週位	《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)	《人数》 ・10名～20名 《年齢》 ・子ども可	《モデルケース・所要時間》 ・組合員、職員にノンカップ麺を知っていただきたい。 ・ノンカップ麺の特長を説明し、試食を行ないます。 ・60分 ・説明20分→試食30分→質疑応答 ・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》 ・容器、割り箸等 《その他》・打合せによる
370	水産	長崎県漁業協同組合連合会	長崎県漁業協同組合連合会・野母崎三和漁協	長崎産天然ぶり切身	《必要設備》 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。	《人数》 ・10名以上。 《年齢》 ・特にございません	《モデルケース・所要時間》 塩焼、照焼き ・60-90分程度 ・学習会:60分 ・調理実習:30分	《その他》 ・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	株式会社コスモ	①めぐるボディソープ ②コトコタナリ ③サボンセレクトシリーズ /毎週企画	《派遣時期》 通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》《年齢》 日程確定後、主催者・取引先間にて詳細を決定。	《モデルケース・所要時間》 バルシステムとのこだわり、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。) ・質疑応答・10～20分 ※所要時間と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めていく。	
372	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 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	《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(必ず水回りや火元がある調理室をご用意ください)・DVD プロジェクター	《人数》 ・10名以上。 《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。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・約2時間 ・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 ・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、コーヒーで事を染めてみたい、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、お茶菓子をご用意ください。
373	冷凍食品	株式会社ニッキーフーズ	①②③クレードル食品株式会社 ④⑤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 コトコタナリ/1回/毎月。 ②Pal産直じゃがいものハッシュドポテト コトコタナリ・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 コトコタナリ・ヤムヤム/1回/毎月。 ④Palつるつるとした水餃子 コトコタナリ/1回/隔週。 ⑤Pal産直わかめどっさりうどん コトコタナリ/1回/隔週。	《必要設備》 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。	《人数》 ・10名～20名 《年齢》 ・小学生以上。熱湯使用のため。	《モデルケース・所要時間》 バルシステムのPB商品の特長、こだわりを知ってもらおう。 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・片付けでそれぞれ30分くらい予定しております。	《主催者準備》 ・ボ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。 ・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、調理器具、皿など 《その他》 ・準備のため、事前に確定人数をお知らせ下さい。
374	冷凍食品	株式会社ニッコー	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	《必要設備》 電子レンジもしくは湯煎のできる会場をお願いします。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 試食は本品のみ。 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。 1企画で①②のいずれかか両方とも可能。 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やアレンジメニューでのランチ試食など。 ・1～2時間 ・30分～60分 講義 残り時間で調理と試食 ※希望や学習会内容によって調整は可能です。	
375	加工食品	日東富士製粉株式会社	日東富士製粉株式会社	産直小麦のホットケーキミックス	《必要設備》 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)	《人数》 ・10名～(応相談) 《年齢》 ・成人(未成年の方は要相談)	《モデルケース・所要時間》 試食。市販品との比較なし。 2時間 ①商品紹介、商品説明45分 ②調理、試食、交流1時間15分	

2023年度「リアル学習会」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/企画題	開催可能日・必要設備	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
376	冷蔵 食品	株式会社 日本アクセス	株式会社 スワロー食品	具グット国産！フライパンde巻	《派遣エリア》 基本はどこでも対応可能。 《必要設備》 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。	《人数》 ・10～20名前後 《年齢》 ・調理を一緒にす るのであれば、未 就学児はNG	《モデルケース・所要時間》 試食は本品のみ。 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。 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いり手軽さを確認。 1～2時間 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	《その他》 ・駐車場ありでお願いいたします。
377	冷凍 食品	株式会社 日本アクセス	日東コーン 株式会社	産直りんごのアップルパイ	《必要設備》 包丁、皿、フォークのご準備をお願い いたします。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 試食。市販品との比較なし 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。 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や、ア レンジメニューでのランチ試食などをしていただきたいと思います。 ・1～2時間 ・30分～60分 調理 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。	
378	冷蔵 食品	日本水産株式会社	日本水産 株式会社	ちくわおさかなソーセージ おやつソーセージ	《必要設備》 試食用の小皿、フォーク、爪楊枝 など。	《人数》 ・10～15名程度 《年齢》 ・お子様と一緒にの 場合は別途相談 下さい。	《モデルケース・所要時間》 パルス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 のちがいに由来の味の違いを実感していただく。 ①使用しているすり身の違い。無リンすり身とは。 ②市販品で使用されている添加物について ③味の違い 約1時間程度 会社概要(5分)、商品説明(20分)、試食、質疑応答等(30分)	《その他》 23年度も、製造工場である八王子総合工 場でのリアル学習会実施は微妙。 実施可否は都度確認させて下さい。 別会場であればリアル学習会実施対応可 能となります。
379	調味料	株式会社 にんべんフーズ		便利つゆ(隔週) 白だし(月1回) だしパック かつお本節厚削り(乾物屋さん) 五目炊き込みご飯の素 産直だけの炊き込みご飯の素 (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》 ・調理施設のある場所をお願い致 します。 ・調理室があれば大丈夫です。 ・こちらで、プロジェクターやIH調理 器など用意もできます(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)。	《人数》 ・10～20人くらい まで 多少の前後は 対応可能です。 《年齢》 ・特に制限はあり ません	《モデルケース・所要時間》 便利つゆ・白だし(商品説明・製造工程・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・試食・レシピ提案・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・試飲・だしの取り方 など)。 五目炊き込みご飯・産直だけの炊き込みご飯の素(商品説明・製造工 程・試食)。 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。 白だし⇒だし巻きたまご・たまごスープ・チキンソテー・だし茶漬けの試 食。 レシピ配布によるメニュー提案の実施 ・約2時間 ・学習会 1時間・試食等40分・質疑応答 20分	《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。 ・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	冷蔵 食品	株式会社 にんべんフーズ	株式会社 にんべんフーズ	豆いっばいの花/4週1回サイク ル	《派遣エリア》 全エリア対応可 《派遣時期》 火～木(10時以降～午前中) 《必要設備》 特にありません。	《人数》 ・10～20名 《年齢》 ・小学生以上	《モデルケース・所要時間》 試食は本品のみ 1時間～2時間程度 会社案内・商品説明・試食	《その他》 ・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	調味料	株式会社 にんべんフーズ		①便利つゆ ②素材がいきる白だし ③だしパック ④かつお本節厚削り	《必要設備》 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、皿、個人用の 箸を主催者側でご用意願います。	《人数》 ・10～30人 《年齢》 ・成人に限る	《モデルケース・所要時間》 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。 ①、②、約2時間。 ③、④、約1時間。 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 試飲30分 合計60分。	《その他》 ・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。

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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
382	農産	株式会社 パシフィック・ トレード・ジャパン		エコ・パナナ(ホームトン)/ 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	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特に制限はございません。	《モデルケース・所要時間》 ホームトンパナナの認知度向上 学習会の内容 ①バナナの試食(熱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」、「ホームトンバナナとは」、「パルシステムのエコ・パナナ(ホームトン)」、「一般のバナナとの違い」、「ホー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 1時間(準備と片付けに各15分ほど掛かります。) ホームトンバナナの試食 10分 ホームトンバナナの説明(パワーポイント) 40分 質疑応答 10分	《その他》 ・毎年タイから生産者が来日していますので、日程の調整ができれば生産者を変えての講習会、学習会なども開催可能です。
383	乳製品	機名直販株式会社	機名直販株式会社	・生乳70%の飲むヨーグルト ・生乳70%のプレーンヨーグルト	《派遣エリア》群馬、埼玉、東京、神奈川、千葉、茨城、静岡(御殿場くらいまで) ・ 《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)。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・全年齢。小さいお子様も参加して頂きます。	《モデルケース・所要時間》 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。 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 1時間～2時間 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	《取引先準備》 ・他社比較品を持参
384	パン	株式会社 パルブレッド	株式会社 パルブレッド	パン作り講習会	《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》 ・キッチン(備品含む)設備 ・DVD プロジェクター(設備があれば) ※地域の公民館等の調理室をイメージしてください。	《人数》 ・概ね10名程度 ・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場合があります。 《年齢》 ・原則小学生以上 ※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れば、年少さんからでも対応は可能かと思えます。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・菓子パンと食事パンを2～3品使用。(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) ・学習時間は、3時間(募集時には3時間半が安全です)。 ※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。 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、弊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。
385	パン	株式会社 パルブレッド	株式会社 パルブレッド	パルブレッド製造パン各種	《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、冬冬路面状況によっては相談 《必要設備》 ・トースター ・DVD プロジェクター(設備があれば) ※地域の公民館等の調理室をイメージしてください	《人数》 ・10～20名程度 《年齢》 ・お子様と一緒にの場合は別途相談下さい。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・学習時間は、120分 事前に相談させていただきます。 ・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 ※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致します。	《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ゃいましたら、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。
386	パン	株式会社 パルブレッド (株式会社コモ)(注意: 窓口はパルブレッドだが、申込書送付はメイン アドレス:コモ、cc:パ ルブレッドにしてメール 送付する)	株式会社コモ	毎日クロワッサン10個(毎月)、黒糖クロワッサン10個(毎月) 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)、苺みるくワッフル(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)	《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)	《人数》 ・10～20名程度 《年齢》 ・年齢制限なし。 (小さいお子様一緒にの場合は、保護・保育できる方を希望します。)	《モデルケース・所要時間》 ・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/ 学習時間は、120分～180分 ・主催者挨拶 調理実習 30分～1時間～ 試食・質疑応答 30分 ※事前相談して決めた「レシピ」の内容にて、時間が変動します。	《主催者準備》 ・調理講習における食材(パンを除く) ・調理器具はご用意願います。 ・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》 ・調理したものの持ち帰りはご遠慮下さい。

2023年度「リアル学習会」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/企画題名	開催可能日・必要設備	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(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
387	畜産	株式会社 バル・ミート	株式会社 バル・ミート	バルシステムと産地が進める「日 本型畜産」(産直肉全般)	《派遣エリア》 関東エリア 《派遣時期》 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	《人数》 ・人数:10~15名 以上 《年齢》 ・基本的に大人対 象。	《モデルケース・所要時間》「日本型畜産」学習会 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」) ・2時間程度(応相談) ※講習内容によって異なります。 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	《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。 ※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
388	畜産	株式会社 バル・ミート	株式会社バル・ ミート	ハム・ソーセージ(手作りソーセー ジ)	《派遣エリア》 関東エリア 《派遣時期》 火・水・木・金11:00~14:00 ※講師の移動の都合上、11:00以 降の開催をお願い致します。 《必要設備》・調理室程度の設備・ DVD プロジェクター	《人数》 ・人数:20~40名 まで。 (手作りソーセージ 講習会、練り肉を 作る充填機能力の 制約から、最低参 加20名以上となり ます。) 《年齢》 ・年齢:小学生以 上	《モデルケース・所要時間》 手作りソーセージ講習会 ソーセージ作りを通して、例バル・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。 3時間程度(内講義時間20分程度) 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	
389	畜産	株式会社 バル・ミート	株式会社 バル・ミート 山形事業所	《私が選ぶシリーズ》 ①ポークウインナー(ベアパック) ②あらびきポークウインナー ③ボンレスハムスライス(ベアパッ ク) ④ロースハムスライス(ベアパッ 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 合せをお願いします。	《派遣時期》 ・火~金曜日の開催をお願い致し ます 《必要設備》 ガス・IH・カセットコンロがある会場 限定です。 お鍋、包丁、箸、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。	《人数》《年齢》 ・日程確定後、主 催者・取引先間 にて詳細決定して ください。	《モデルケース・所要時間》 ほんもの実感商品(バルシステムのお肉)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。 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・オーブン等使用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。) ※所要時間と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。	《主催者準備》 ・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。 《その他》 ・学習会は「私が選ぶシリーズ」の内容で す。
390	畜産	株式会社 バル・ミート	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	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)160 g」 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。	《派遣時期》 ・火~金曜日の開催をお願い致し ます。 《必要設備》 ガス・IH・カセットコンロがある会場 限定です。 お鍋、包丁、箸、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。	《人数》《年齢》 ・日程確定後、主 催者・取引先間 にて詳細決定して ください。	《モデルケース・所要時間》 ほんもの実感商品(バルシステムのお肉)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。 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・オーブン等使用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。) ※所要時間と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。	《主催者準備》 ・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。
391	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	《産直豚切落としシリーズ》 ①産直豚バラ切落とし ②産直豚カタロース切落とし ③産直豚カタ・モモ切落とし ※試食については、①~③の中 から1品選択下さい。	《派遣時期》 火~金曜日の開催をお願い致し ます 《必要設備》 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、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。	《人数》《年齢》 ・日程確定後、主 催者・取引先間 にて詳細決定して ください。	《モデルケース・所要時間》 ほんもの実感商品(バルシステムのお肉)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。 学習会は、「産直豚全般」の内容です。 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・オーブン等使用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。) ※所要時間と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。	《主催者準備》 ・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。 《その他》 ・金額変更がある場合があります

2023年度「リアル学習会」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/企画題	開催可能日・必要設備	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
392	畜産	株式会社 パル・ミート	株式会社 パル・ミート 吉志野事業所	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」	《派遣時期》 火～金曜日の開催をお願い致します。 《必要設備》 ガス・IH・カセットコンロがある会場 限定です。お鍋、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。 プロジェクター、PCのご用意お願 いします。	《人数》《年齢》 ・日程確定後、主 催者・取引先間 にて詳細決定して ください。	《モデルケース・所要時間》 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。 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・オーブン等使用。) 試食(美味しさを実感する。) 質疑応答(質問、感想等。) ※所要時間と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。	《主催者準備》 ・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。 《その他》 ・金額変更がある場合があります
393	畜産	株式会社 パル・ミート	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全農ミート フーズ株式会社 ⑥株式会社岩手 チキン工房	①までこ鶏チキンナゲット ②鹿児島若鶏モモ唐揚げ(しょうゆ) ③鹿児島若鶏照焼チキン ④米沢鶏鶏スパイシーフライドチキン (骨なし) ⑤までこ鶏むし鶏(ベアパック) ⑥までこ鶏ミニ唐揚げ ※試食品はの中から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。	《必要設備》 ①②④⑥、電子レンジがある会場 限定をお願いします。 ③湯せん調理ができる会場でお願 いします。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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 ・1～2時間 ・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。	
394	調味料	ひかり味噌 株式会社	ひかり味噌 株式会社	産直大豆のみそ	《派遣エリア》 ・関東エリア(要相談) 《派遣時期》 ・通年可能(土日祝日を除く) 《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	《人数》 ・10～15名程度 《年齢》 ・小学生以上。 (お子様と一緒の 場合は別途ご相談 下さい。) ・お湯を使用する ため、保護者、大 人同伴をお願い致 します。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・60～90分 ・挨拶・説明(30～60分)、試食・質疑応答(30分) ・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、他社比較品持参 《その他》 ・駐車場の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。
395	冷蔵食 品	株式会社ピクルス コーポレーション	同左	国産野菜の福神漬	《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	《人数》 ・10名～ 《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 をお願い致します。)	《モデルケース・所要時間》 ・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 だきたい。 ・産学(会社紹介・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 ・約2時間 ・座学:60分 ・試食:40分 ・質疑応答:10分	《主催者準備》 ・人数分の食器・食材でお勤めがあれば利 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》 ・学習資料
396	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 ②圧搾一番しぼりごま油	《必要設備》 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、皿、個人用の箸を主 催者側でご用意をお願いします。	《人数》・10～20 名程度 《年齢》・お子様 と一緒の場合は別 途相談下さい。	《モデルケース・所要時間》 国産産直・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 さを知ってもらう。 短時間・長時間 応用可能です。 ご相談下さい	《その他》 ・カンガルー島の菜種は国産産直品、作り 方にもこだわりがあります。
397	飲料	株式会社ふくれん	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もつと野菜・練160g缶	《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	《人数》 ・10名～20名でお 願います。 《年齢》 ・特に決まりはござ いしません	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・座学で 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。 ・準備、片付けも含めて30分～1時間。 ・豆乳の市場動向及び、商品紹介30分	《主催者準備》 ・ご相談 《取引先準備》 ・試飲カップ ・資料 《その他》 ・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。

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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
398	乳製品	ホクレン農業協同組合 連合会	高梨乳業 株式会社	こんせんプレーンヨーグルト	《派遣エリア》 ・会員生協エリア 《派遣時期》 ・通年可能 《必要設備》98 ・DVD、プロジェクター設備。	《人数》 ・10～20人くらい 《年齢》 ・小学生以上	《モデルケース・所要時間》 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 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 90分～120分	《その他》 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。 事前に要協議
399	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	コアフード野付の産直ほたて コト コト・きなり/月1回 北海道野付のいくらしょうゆ漬け コトコト・きなり/月1回 北海道野付産秋鮭切身 コトコト・ きなり/週1回	《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	《人数》 ・10名以上。 《年齢》 ・調理以外、どな たでも可能。(包丁 等は、大人希望)	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・北海道の産地の紹介、DVD視察、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。 ・準備含め2～3時間程度 ・40分程度学習会、40分程度調理、30分程度試食	
400	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 ③yummyum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 ラックベッパー)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ーリープオ イルマリネ70g(固形量50g)	《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。 調理設備。(解凍後サラダへの盛 り付けを考えています)	《人数》 ・10～30名。 《年齢》 ・小学校高学年以 上	《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 調理の参考例 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 準備、片付けも含めて2時間。講習時間は1時間(試食含む)。 20～30分 座学:商品製造工程、使用原料についてお話いたします。(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	《主催者準備》 ・資料の事前コピーお願い出来ますと幸い です。 ・鮭にアレルギーを持っていない方
401	石けん	松山油脂株式会社		<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) ・洗浄系4SKU:コトコト・きなり/4 回/毎月) ・me・gu・ru[めぐる]シャンプー・リ ンス(4SKU:コトコト・きなり/2回/ 毎月) ・UVミルク for family(素肌時間/1 回/毎月) ・滑けくずれにくい固形石けん (コトコト・きなり/2回/毎月) <NB製品> ・Mマークアミノ酸ヘアウォーター (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～ 18:00) ※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 ※講習のみの場合: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の場合:手洗 い等可能な設備あれば希望	《人数》 ・10～20名程度ま で 《年齢》 ・大人(子ども不 可)	《モデルケース・所要時間》 弊社製造のバルシステム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 ・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。 講習時間60分(ワークショップ含む)、準備・片付け15分。 座学(20分):化粧品の基礎知識、皮膚の構造、化粧品の使い方、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	《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 備品等の準備協力 《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
402	冷凍 食品	マルハニチロ 株式会社	愛興食品 株式会社	焼きおにぎりバーガー(産直米・ 国産牛焼肉)	《必要設備》 ・電子レンジがある会場をお願いし ます。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・会社説明や商品説明後に、試食しながらざっばらんに意見交換、アレ ンジメニューでのランチ試食など ・30分～1時間 ・30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。	《その他》 ・事前に打合せをお願いします。

2023年度「リアル学習会」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/企画年度	開催可能日・必要設備	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
403	生活 用品	株式会社丸藤		①バ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 コトコト・きなり／ほぼ毎週 ②防災用品 雑貨全般 (非常用トイレ用品・寝袋・タオル 他) バルくらす／(特集月／9月・1 月・3月)	《派遣エリア》 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アルカリウォッシュ・クエン酸 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。	《人数》 ・10名～ ・事前に確定人数 をお知らせ下さ い。 《年齢》 ・特に制限はござ いけません。	《モデルケース・所要時間》 【そうじ用品】 ナチュラルクリーニングのすすめ ・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 講習 【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 そうじ用品の場合 ・バルシステムブランドのアルカリウォッシュ(セスキ炭酸ソーダ)、クエン酸の商品 特性・活用術の講習(資料をご用意いたします。) ・チラシ掲載の国産そうじ用品紹介と使い方 (商品を手にとってみていただきます。) ・フリーディスカッション・質疑応答 防災用品の場合 ・防災士による座学による講習(資料をご用意いたします。) ・掲載商品を実際に手に取って見ていただき、個別相談 ・フリーディスカッション・質疑応答・ご希望を承ります。概ね2時間 ※座学(30分～40分程度)以外は、目的・対象に合わせて対応。	《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 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)。
404	冷凍 食品	丸紅食料株式会社	イシハラフーズ 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) ③宮崎のささがきごぼう ※試食は本品のみ。 1～2品を選択お願いします。	《必要設備》 ガス・IH・カセットコンロがある会場 限定でお願いします。 プロジェクターなどあれば動画を 流すことも可能です。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・会社説明や商品説明後に、試食しながらざっばらんに意見交換、アレ ンジメニューでのランチ試食など ・1～2時間 ・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。	
405	乳製品	丸和油脂株式会社	丸和油脂 株式会社	毎日のマーガリン	《派遣エリア》 ・関東エリア(要相談) 《派遣時期》 ・通年可能(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	《人数》 ・10～最大20名前 後 《年齢》 ・要相談	《モデルケース・所要時間》 ・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) ・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 ピを使つての実習 (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 ・講習1時間半(準備、片づけ含めて2時間) ・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	《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 いては打ち合わせをお願い致します。 ・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。
406	水産	みえぎよれん販売 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(伊勢湾産) / 年 1回 混ぜ込みごはんの素(鳥羽産わ かり) / 年1回 フライパンでさわら電田揚げ 200 g 等	《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)	《人数》 ・10～20人程度 《年齢》 ・小学生中学年以 上・座学を静か に聞ける年齢以上	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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 ・3時間程度 ・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	《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
407	水産	三重県漁業 協同組合連合会	三重県漁業 協同組合連合会		《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》 ・調理設備。 ・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。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特に指定しませ ん。・油を使用する 場合はお子様はご 遠慮いただいで おります。	《モデルケース・所要時間》 ・現在の漁業の状況を伝え、三重県漁連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。 ・三重県漁連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、良さ等を組合員に伝 える。 ・主催者挨拶～講義～調理実習～質疑応答 ・1.5～2時間 ・30分 講義 残り時間で調理と試食	《取引先準備》 ・商品資料。

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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
408	水産	水野食品株式会社	全て水野食品株式会社	PB銀だら西京漬／コトコト・きなり／月2回 メロほほ肉の西京漬／コトコト・きなり／月1回銀だら木の芽西京漬／きなり／隔週(少量企画)	《派遣エリア》 関東圏を希望しますが他エリアはご相談ください。 《派遣時期》 日時は通年。 《必要設備》 ・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。 ・出来れば調理しているところも見ていただきたいので講義・調理は同じ部屋を希望いたします。	《人数》 ・10～30名位まで ・人数に関してはご相談ください。 《年齢》 ・年齢制限はありません。 ・お子様も歓迎です。	《モデルケース・所要時間》 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。 準備・片付けを含めて約3時間30分。 DVDを見ながらPB銀だら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。	《その他》 ・原料状況良くないので、価格変更する場合があります。 ・バルシステム神奈川ゆめコブ組合員開発協力製品。他、バルシステム福島組合員開発協力製品もございます。
409	冷凍食品	美勢商事株式会社	美勢商事株式会社	皮がもちもち！にらまんじゅう	《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。 冷凍保管庫	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 バルシステム産直原料の特徴、こだわりを知ってもらう。 ・1～2時間 (30分～60分 講義 残り時間で調理と試食) ・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。	《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 《取引先準備》 調理器具など 《その他》 ・講座に必要な大きな荷物一式(段ボール箱約2個)を前もって送付。 ・講座終了後、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。 ・準備のため、事前に確定人数をお知らせ下さい。
410	加工食品	株式会社みそ半	①株式会社みそ半 ②ダイヤソルト株式会社	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	《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	《人数》 ・10～20名程度 《年齢》 ・特にありません	《モデルケース・所要時間》 ・バルシステム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。 ・学習時間は60～90分 ・主催者挨拶。 ・60分:産学(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》 ・商品資料は持参、指定場所へ宅配便。
411	加工食品	三菱商事ライフサイエンス株式会社	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	《必要設備》 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	《人数》 ・10～20人程度	《モデルケース・所要時間》 試食。市販品との比較なし。 説明20分/試食15分/質疑応答15分 計50～60分	
412	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 株式会社コメック	産直米のチキンライス	《派遣時期》 土日、祝祭日を除く営業日 《必要設備》 電子レンジがある会場限定でお願いします。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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	
413	乳製品	三菱食品株式会社(井村屋)	井村屋株式会社	こんせんくんチョコもなか・キナリコトコト/月1 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)	《派遣時期》 通年可能 ※土日、祝祭日を除く営業日	《人数》《年齢》 特になし	《モデルケース・所要時間》 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。 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)	

2023年度「リアル学習会」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/企画種別	開催可能日・必要設備	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(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
414	総菜 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	《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。	《人数》 ・10名～20名でお 願います。 《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。	《モデルケース・所要時間》 ・サラダ惣菜が工場で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。 ・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) 準備、片付けも含めて3時間。講習時間は2時間。 20～30分 座学:サラダについてお話いたします。(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	《主催者準備》 ・事前送付資料を、人数分コピーしていただく と助かります。 ・食器類・タオル・フキン・ラップ・アルミホイル・ボ ウル・ざる・トースター 《取引先準備》 ・野菜・チーズ 《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、取引 先へ返送してください(送料委員会負担希望)。 ・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。 ・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)。
415	総菜 食品	三菱食品株式会社 (菊池食品工業)	菊池食品工業株 式会社	産直大豆のやさい豆・コトコ・き なり/月1回	《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。 《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)。	《人数》 10名～20名でお 願います。 《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。	《モデルケース・所要時間》 JAおとふけ産の大豆、工場の製造工程の説明 学習時間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)	《主催者準備》 事前送付資料を、人数分コピーしていただ くと助かります。 食器類・タオル・フキン・ラップ・アルミホ イル・ボウル・ざる トースター 《その他》 ・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。 ・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、取引先へ返送してください(送料委員 会負担希望)。
416	総菜 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・きなり/隔週 ②産直小麦の餃子の皮・大判餃 子の皮・コトコ・きなり/毎週 ③生そば関連/コトコ・きなり 隔 週	《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。 《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。	《人数》 10名～20名でお 願います。 《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。	《モデルケース・所要時間》 JAおとふけ産の小麦粉、麺へのこだわり、工場の製造工程の説明 学習時間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)	《主催者準備》 ・事前送付資料を、人数分コピーしていただ くと助かります。 ・食器類・タオル・フキン・ラップ・アルミホ イル・ボウル・ざる トースター 《その他》 ・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。 ・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、取引先へ返送してください(送料委員 会負担希望)。
417	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 一品香食品株式 会社	餃子にしよう!	《派遣時期》 土日、祝祭日を除く営業日 《必要設備》 ガス・IH・カセットコンロがある会場 限定でお願いします。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・食社説明や商品説明後に、試食しながらざっばらんに意見交換、アレ ンジメニューでのランチ試食などを行いたいと思ひます。	
418	加工 食品	三菱食品株式会社 (ドライ)	①日本フード 株式会社 ②例田屋食品 株式会社 ③日清オイリオ グループ 株式会社 ④ゴールドバック 株式会社 ⑤株式会社 フクイ	①産直小豆ゆであずき ②国産とろろそば ③産地限定オリーブオイル 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 ※試食品はここの中からいずれか 1アイテムを選択をお願いします。	《必要設備》 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、箸等、皿、個人用 の箸を主催者側でご用意願ひし 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、箸等、 皿、個人用の箸を主催者側でご用 意願ひします。	《人数》 ・10～20名前後 《年齢》 ・特にございませ ん。	《モデルケース・所要時間》 試食。市販品との比較なし。 ほんもの実感商品(保存が便利ドライ食品)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 きたいと思ひます。 基本パターン 講義(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。) 1時間～1時間30分 ・20～30分説明 30分試食 10～20分質疑応答	《その他》 ・1カ月～2カ月ほど前の早いご連絡をお願 い致します。

2023年度「リアル学習会」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/企画題度	開催可能日・必要設備	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
419	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・きなり/毎週 ②産直米の焼きおにぎり・コトコ・ きなり・ヤムヤム/隔週 ③産直米のクリームドリア・コト コ・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・キナリ/月1 ※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。	《派遣時期》 土日、祝祭日を除く営業日 《必要設備》 ①ガス・IH・又はカセットコンロ・電 子レンジがある会場限定でお願い します。 ②～④電子レンジがある会場限定 でお願いします。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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 ・学習時間は45分 ・20分 調理 ・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。	
420	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	《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》 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致します。 試食の場合は必ず電子レンジ 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	《人数》 ・10人～30人程度 (事前にご相談くだ さい)	《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おう。 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。 ※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。	《主催者準備》 ・事前送付資料のコピーをお願いします。 ・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けますと幸いです。 《取引先準備》 ・パソコン(映像を映し出す為) 《その他》 ・サンプル準備のため、事前に確定人数を お知らせ下さい。
421	冷凍 食品	三菱食品株式会社 (マルハニチロ九州)	株式会社マルハ ニチロ九州	2種のチーズ・クリーミーカルボ ナーラ	《派遣時期》 土日、祝祭日を除く営業日 《必要設備》 電子レンジがある会場限定でお願い します。	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・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	
422	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	《派遣時期》 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	《その他》 ・お取引先様はホストにはなれません ・サンプル配布はセンターを経由して配布し ます
423	生活 用品	南都留森林組合	有限会社遠山木 工所(山梨組合員 開発) 組合先:カワタキ 製造:株式会社大 宗	・炭たまご ・どっちな積み木 ・森のコスター ・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	《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	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特に制限はござ いけません	《モデルケース・所要時間》 ・会議室等での座学 ・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な 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。 ・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 ・概ね2時間 ご希望を承ります。	
424	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	《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	《人数》 ・10～30名程度ま で 《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。	《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 ・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) 00:00 挨拶 00:05 パワーポイントと動画で説明 00:30 解凍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時ごろ現地入り、準備。 10:00頃から:学習会開始し、 12:00頃から:試食等 13:00頃から:後かたづけし終了	《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)はお届け 《その他》 ・車で伺いますので、駐車場のご案内をお 願ひ致します。

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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
425	乳製品	雪印メグミルク株式会社	①株式会社末廣 昆布 ②雪印メグミルク株式会社	①産直ごま昆布 ②クリーミーヨーグルト	《派遣エリア》 ①東京、神奈川中心に希望(ごま昆布) ②エリア制限ありません(クリーミーヨーグルト) 《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	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特に制限なし	《モデルケース・所要時間》 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。 基本パターン 講義(プロジェクター・DVDも活用。) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等。) ①、②共、約1時間 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。	《その他》 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」(えりも漁協)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。
426	飲料	株式会社ユニマツ キャラバン	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400 g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ゴールデン キャメル200g豆・bゴールデン キャメル200g粉・cマイルドブレ ンド200g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	《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。	《人数》 ・実演機材の都合、10～上限20名 でお願いします。 《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。	《モデルケース・所要時間》 ・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。 ・ペーパードリッによる抽出方法を各自実演により再認識していただ く。 ・準備、片付けも含めて3時間。講習時間は2時間。 ・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。	《主催者準備》 ・講習資料準備の都合、最終参加人数の事前通 知を希望します。 ・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 に大きめのやかん4個。カフェオレ用に牛乳1本 のご用意。 ・講習会場が調理室の場合、コーヒーカップ、 やかんは施設にあるものを利用出来ると思いま すので持参の必要はありません。 《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。 ・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。
427	飲料	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)	《人数》 ・10～15名程度 《年齢》 ・熱湯使用のため、 幼児・子供不可・保 育がありますと、お 子様連れの方もゆっ くりと参加できますの で可能でしたらご準 備ください	《モデルケース・所要時間》 ・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 ・主催者挨拶～講義・実演・実習～質疑応答 ・2時間 ・講習30～40分 実践60分 その他20分	《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
428	水産	株式会社リアス	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	《派遣エリア》 ・関東近郊 《派遣時期》 ・1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。	《人数》 ・10～30名様ま で 《年齢》 ・基本は大人のみ (ご相談に応じま す)	《モデルケース・所要時間》 ・広く海藻料理を広める ・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 ・9:00～13:00(ご相談に応じます) ・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	《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

2023年度「リアル学習会」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/企画頻度	開催可能日・必要設備	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
429	乳製品	連合会・畜産課 (牛乳)	①よつ葉乳業 (ホクレン概合) 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	《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	《人数》 ・10～30名程度 《年齢》 ・大人 ・子どもは基本的 に小学生を対象 (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、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。 ・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 ・1.5～2.0時間程度(応相談) (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	《その他》 ・基本的に、メーカー・概合先を講師にお呼 びします。 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ければと存じ ます。
430	畜産	連合会・畜産課 (鶏卵)	複数産地(左記17 産地)	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)	《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	《人数》 ・10～30名程度 《年齢》 ・大人	《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。 ・割ってみて、盛り上がりや黄身の色、臭みの違いなどの比較実験 ・市販品との食べ比べなど ・1.5～2.0時間程度(応相談) 10:00～ 講義 11:15～ 市販品と比較実験 11:30～ 試食・交流 12:00 終了	《その他》 ・基本的に、生産者を講師にお呼びしま すが、選定産地・スケジュールにより都度相 談させていただければと存じます。
431	農産	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	《派遣エリア》 ・エリア・制限ありません 《派遣時期》 ・通年可能: 火～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。 ・DVD、プロジェクター、スクリーン 設備希望。	《人数》 ・会場定員50%以 下、5名以上。 《年齢》 ・小学生以上。 ・熱湯使用のた め、小学生未満、 別室保育希望。	《モデルケース・所要時間》 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 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) ※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。	《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。 《その他》 ・学習会の内容は担当者間で都度打合せ で決めていきます ・準備のため、事前に確定人数をお知らせ 下さい。