

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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
1	生活用品	アズマ工業株式会社	アズマ工業株式会社	・ふんわりお掃除シート ＜バルくらす/月1～2回＞ ・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＞ ・拭くだけサッ！と窓キレイシート ＜バルくらす/月1～2回＞	○	・ふんわりお掃除シート ※空欄は要相談 ・天然由来の成分を配合したやさしい入浴剤	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	・恩納村の早採れ系もずく ＜コトコト・きなり 隔週＞ ・恩納村の太もずく ＜コトコト・きなり 隔週＞	○	・恩納村の早採れ系もずく ・恩納村の太もずく ※会員生協センター一括納品を希望します	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】 ・産直産地の沖縄県恩納村の取り組み、また商品についてご説明いたします。 学習時間は1時間 ・説明は30～45分程度 その後、質疑応答	・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。 ・サンプル品は、会員生協センター一括納品を希望します
3	加工食品	伊藤忠食糧株式会社(第一糖業株式会社)	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】 制限なし 【年齢】 制限なし	【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	・バルシステムツナフレーク缶 ＜コトコト・きなり隔週、yumyum隔週＞ ・バルシステムツナフレーク缶ノンオイル ＜コトコト・きなり毎週＞ ・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】 ・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	・カスタードプリン85g×3 ＜コトコト・きなり/毎週＞ ・カスタードプリン85g×6 ＜コトコト・きなり/隔週＞	○	・カスタードプリン	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美味しさや、他商品との違いを知っていただき、素材のおい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(ナチュライス)	・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 ・ナチュライス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(ささかみ地区)由来の米こうじ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)＞	○	以下の化粧品のお試しサイズ ・ピーチヴェール薬用ボディミルク ・ナチュライス純米こうじ配合化粧液 ・ベルシーオ クリアーソープ ・リンクルV 薬用パーフェクトゲル ・アスタシア ザ・ジェリーTB ・シンプリズムプラス ファンデーションUVTA ・かづきれいこ薬用ミルクファンデーションUV	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。 開催時間: 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習。質疑応答も可能です。 (2)時間配分 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 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	
7	石けん	エスケー石鹸株式会社	石鹸メーカー	・石けん ・歯磨き剤	×		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の使い方の学習会 ・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 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「せっけん」全般についての学習会も実施可能です。	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	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
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	・バルシステム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＞	○	・薬用アクアブリエ エッセン ス&ローションお試しセット 3mL+10mL	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 《年齢》 年齢は問いません	《モデルケース・所要時間》 バルシステムのオリジナル薬用美白化粧品で、今年で33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」を先ず皆様にご覧いただき、商品をお手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、ご希望により通年で頂ける「きれいいしシズ」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バ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演 「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」を実際に使用し、使い方の実演を行います。 ●きれいいしシズ・・・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唇カートの仕方、塗え方/②マスクに映えるアイメイク/③眉の描き方/ ④顔色が明るく見えるチークの入れ方/⑤口紅の塗り方、付け方のコツ/ ⑥ハンドマッサージ、顔面マッサージ …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＞	○	・産直バジルのジェノベーゼソース →3食×30パック入(90食分)/ケース →参加者1枠に対して1食 ※応相談 ※手配はケース単位にて手配致します。 ※有償にて承ります。 ※その他NB商品ご相談下さい。	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 制限なし(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	・配品のホストは、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	・バルシステムスバグッティ1.6mm 1kg ＜コトコト・きなり ほぼ毎日＞	×		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》 バルシステムスバグ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)	・配品のホストは、主催会員生協様窓口となります。
11	化粧品	株式会社オフィス・バイ	株式会社ナイアード	・ヘナ ・アルガンオイル ・アルガンクリーム ・アルガン石鹸 ・ガスール ・ビーワックスリップクリーム ・チウリモイスチャークリーム	○	・アルガンオイル試供品 ・ガスール固形試供品	月～金(平日) 土・日・祝祭日は除く ※注意事項※ 商品特性上、基本リアル学習会で対応をさせていただきますので、[申込No. 311リアル学習会]でお申し込みください。 リアル学習会での開催がどうしても難しい場合にのみオンライン学習会にて対応をさせていただきます。	制限はございません	モデルケース1【ヘナの学習会(1時間～1時間半)】 ①ヘナの基礎知識 (ヘナ製品説明、ヘナ現地写真等) ②失敗しない染め方について(実演有) ③質疑応答 モデルケース2【アルガンシリーズ学習会(30分～1時間)】 ①アルガンとは(現地写真など含めて) ②各商品の製造方法と使い方 ③質疑応答 モデルケース3【ナイアード製品学習会(1時間～)】 ①製品が生まれる場所(現地写真など含めて) ②製品説明 ③質疑応答 モデルケース4【その他、ナイアード製品単体などでもご紹介承ります(ご希望の時間内にカスタマイズいたします)】	・説明させていただくのはメーカー担当者となります。
12	農産水産加工食品	株式会社オルター・トレード・ジャパン		・パラゴンバナナ ・エコシュリンプ ・コービー ・パレスチナのオリーブオイル ・マスコバド糖 ・パプアのチョコレート ※複数商品の組み合わせによる学習会の開催も可能です。その場合は、開催時間内での商品あたりの時間配分は変わります。 ※組み合わせ例: 「パラゴンバナナ」と「カカオ」 「エコシュリンプ」と「オリーブオイル」 民衆交商品全般など	○	・企画される学習会で対象となる商品毎に、提供品のご確認を都度お願いいたします。 以下の商品が対象となります。 ・パラゴンバナナ ・エコシュリンプ各種商品(有償) ・パレスチナのオリーブオイル(本数によっては有償) ・マスコバド糖(黒砂糖) ・マスコバド糖黒みつ ・マスコバド糖かりんとう ・パプアのカカオニブ ※パプアのチョコレートについては提供可能な試食品を	通年可能: 月～金(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 10～20人程度 《年齢》 年齢制限はありません	《モデルケース・所要時間》 「パラゴンバナナ」「エコシュリンプ」「パラゴンバナナ」「エコシュリンプ」「パラゴンバナナ」「エコシュリンプ」に選ばれる取り組みとして、ATJの民衆交商品について、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、説明(商品の特長、産地の状況や背景、交易の目的、市販品との比較など)、動画上映、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。 《パラゴンバナナ》 ①パラゴンバナナと「フィリピン・プランテーションバナナ」の違いから「エコシュリンプ」を学ぶ。 (エコシュリンプ) ②市販品の集約型実習との違いから環境に優しい国際産直の取り組みを学ぶ。市販品との食べ比べで味の違いを知る。 (フェアトレードコービー) ③各産地の様子、コービーの流通の一般事情、フェアトレードコービーの取り組みについて。◆美味しいコービーの淹れ方実習も可能。 《パレスチナのオリーブオイル》 ④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。オリーブオイルのおいしい使い方、食べ方を知る。 (マスコバド糖) ⑤フィリピン・ネグロス島のサトウキビ産地のなりたち、マスコバド糖と他の砂糖の味の特長や使い方を知る。マスコバド糖、黒みつ、かりんとうの試食が可。 (パプアのチョコレート) ⑥インドネシア・パプア州のカカオ産地の紹介、市販品との比較を通じて身近なチョコレートについて知る機会を提供します。チョコレート原料であるカカオマスやココアバター、カカオ豆をこまになって頂くことも可能です。 学習時間は、ほとんど10:00～12:00の2時間をいただき、その範囲内で進めます。 ※食を全て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償です。 講義(等身法スライドを使いながらお話し)、動画上映、試食などを開催者様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、都度決めてさせていただきます。	《主催者準備》 ・市販品との比較をする場合、市販品の準備をお願いします。 《取引先準備》 ・試食品がATJ品は、例えばバナナなどは熟度の問題もありますので、ATJから手配させていただくことも可能です(実費をいただきます)。

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は 要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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＞ モデルケース・所要時間	その他
13	調味 料	株式会社黒見	エスエスケイ フーズ 株式会社	・深煎りごまドレッシング180ml ＜コトコ・きなり月1回＞ ・シーザーサラダドレッシング180ml ＜コトコ・きなり月1回＞	○	・深煎りごまドレッシング180 ml	7月と12月を除いた10カ月 で開催可能 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	・産直大豆の小粒納豆＜コトコ・きなり＞ ・国産大豆しそのり納豆 ＜コトコ・きなり＞ ・ひきわり納豆＜コトコ・きなり・yumyum＞ ・国産産小粒納豆＜コトコ・きなり＞ ・せいきょうの納豆＜コトコ・きなり＞ ・せいきょうの納豆カップ＜コトコ・きなり＞ ・黒まめ納豆＜きなり＞ ・青大豆納豆 ・有機大豆を使用した納豆＜わたしのオーガ ニック＞	○	・産直大豆の小粒納豆 ・国産大豆しそのり納豆 ・ひきわり納豆 ・国産産小粒納豆 ・せいきょうの納豆 ・せいきょうの納豆カップ ・黒まめ納豆 ・青大豆納豆 ・有機大豆を使用した納豆	通年可能: 月～金曜日 (他の曜日も状況によっ ては対応可能です)	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 ＜内容＞ ・座学の内容は「カジノヤの納豆造りのこだわり」「納豆のへえ～(雑学)」「納豆が出来る迄(動画 約3分)」等になります。 ・事前連絡を頂けば、試食用サンプルの送付可能です。 ＜所要時間＞ 時間は15～60分 ※その時の状況にあわせて対応致します。	・配信のホストは、主催会員生協様 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 社コーソー	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製品の学習会は別途ご相談くださ い。	《主催者準備》 ・配信のホストは、主催会員生協様 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か所に集まってください。 ・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 (有限会社カナモト食品)	有限会社カナ モト食品	・信州望月高原の産直白菜キムチ200g ＜コトコ・きなり/1回/月＞	×	人数により要相談	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、主催会員生協様 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 (株式会社すが野)	株式会社すが 野	・甘らっきょう(産直)110g ＜コトコ・きなり/1回/月＞	×	人数により要相談	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	・純米酢 ＜コトコ・きなり/3回/毎月＞ ・食酢 ＜コトコ・きなり/1回/毎月＞ ・味付ぼん酢 ＜コトコ・きなり/1回/毎月＞ ・すし酢 ＜コトコ・きなり/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＞	×		通年可能: 月～金曜日(土 日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《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) ↓ ・商品特長説明(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	・産直大豆のもめん豆腐 ・産直大豆の納豆腐 ・産直大豆の厚揚げ ・産直小麦の冷凍うどん 他	○	ご希望の商品(打ち合わせ 時に応相談)	通年可能: 月曜日～金曜 日	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《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、主催会員生協様 窓口となります。

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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＞ モデルケース・所要時間	その他
20	水産	株式会社ぎよれん北光	①～⑤株式会社 ぎよれん 広島食品センター 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・yam Yam・1回/毎月＞ ②北海道えりも産日高昆布一等焼 ＜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/8回/年＞ ⑤うま味が見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＞	○	①北海道えりも産日高昆布 ②北海道えりも産日高昆布一等焼 ③北海道えりも産結び昆布 ④北海道えりも産刻み昆布 ⑤うま味が見えるえりも産日高昆布 ⑥北海道えりも産日高とろろ昆布 ⑦北海道えりも産塩昆布	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 ※食材等の準備の為、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、レシピ等は会員生協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＞	○	・糖しぼり大根 ・白菜漬け ・冷凍ブロッコリー ・有機商標	火曜日～土曜日 ※日曜日・月曜日を除く	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 ・農家生産法人の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の紹介。 ・主催者挨拶 → 会社案内 → 糖しぼり大根アレンジレシピの紹介 → 質疑応答 ※時間については、打合せにて調整	
22	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 ※繁忙期の5～8月は対応不可の場合有	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 天然水を紙パックに詰めているこだわりを知ってもらう 学習時間:1時間 ・主催者開始挨拶5分 ・商品特徴説明40分(パワーポイント、DVD) ・質疑応答15分	
23	飲料	国分首都園株式会社 (小川珈琲株式会社)	小川珈琲株式会社	・マイルドドリップコーヒー20P ＜コトコト・きなり 月1回＞ ・カオリコーヒー(粉)270g ＜コトコト・きなり 月1回＞ ・炭焼珈琲 無糖 ケース ＜コトコト・きなり 隔週 3～10月＞ ・期間限定珈琲 粉・ドリップコーヒー(追加) ＜珈琲屋さん＞	○	・マイルドドリップコーヒー ・期間限定珈琲 ドリップコーヒー	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 手元カメラを映しながら抽出のポイント説明・組合員の皆様にはドリップコーヒーを抽出していただく・・・25分 全体を通して質疑応答・・・20分	
24	加工食品	国分首都園株式会社 (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＞	○	・ニハそば	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》 パルシステムのニハそばの特長、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します。
25	石けん	株式会社コジツ	玉の肌石鹸株式会社	・こんせんくん石けん ＜コトコト・きなり 隔週＞ ・YUMYUMベビーソープ ＜コトコト・きなり 毎週＞	○	・こんせんくん石けん ・YUMYUMベビーソープ	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	・会員生協様1名様にご協力いただけたらと思います。
26	パン	株式会社コモ (パルブレッド様へ)	株式会社コモ	・毎日クロワッサン＜コトコト・きなり 毎月＞	○	・クロワッサン ・デニッシュ など企画採用にあるもの	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、主催会員生協様窓口となります。

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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＞ モデルケース・所要時間	その他
27	化粧品	株式会社彩生舎	株式会社彩生舎	・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＞ ・ハイパープラント【アロマ商品】DRアロマバス、ピロースプレー正眠、ナチュラルハーブスプレーレスピレーション他 ＜「コトコト・きなり」2～3ヶ月1回ペース＞	○	・水の彩お試し用セット	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 人数は制限なし ※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》 「水の彩学習会」: 「水の彩」の特徴や使い方、アピールポイントをご案内いたします。 所要時間35分＋質疑応答の時間。 「アロマ学習会」: 弊社のアロマ製品ブランド「ハイパープラント」のこだわりポイントや特徴、アロマオイルの使い方など、ご案内します。 ご要望に応じてお話しします。 所要時間35分＋質疑応答の時間。	・ご要望等ございましたら、何なりとご相談ください。
28	生活用品	サンスター株式会社	サンスター株式会社	・ソルテージソフトピック ＜コトコト・きなり/毎月＞ ・育毛剤、ヘアプランシリーズ ＜素肌時間/毎月＞ ・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＞ ・ピュアイズム ＜バルくらす/毎月、yumyum/数か月に1回、くらしのトビラ/年1回＞	○	・ソフトケアスキンローションミニサイズ ・ピュアイズムミニサイズ ※その他ご用意できるものもあり(打ち合わせ時に応相談)	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	
29	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ットペーパーシングル太穴・細穴 ・リ・さいくりんぐトイレットペーパーダブル太穴 ＜コトコト・きなり 毎週企画＞	×		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ます
30	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 ・淡路島明石海峡産天然カットわかめ	○	打ち合わせの時に相談願います。	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	20～30名	《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、及び天然カットわかめの「淡路島明石海峡産天然カットわかめ」との食べ比べ。 ・商品についての説明: 80分 ・質疑応答: 30分	・配信のホストは、主催会員生協が窓口となります。
31	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	・プラセランタ導入美容液 ・プラセランタオールインワンジェル ・プラセランタアイクリーム ・プラセランタクッションBBファンデーション ・アクアプリエシリーズ ・レクティシリーズ ・ゆずの時間シリーズ ・その他	○	・プラセランタオールインワンジェル ・プラセランタアイクリーム	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》 ・プラセランタシリーズでスキンケア入門編 ・ベースメイク&眉 (内容はご要望に応じ対応させていただきます。) ・所要時間90-120分 内容は ・バルシステムのお化粧品について ・商品特徴説明 ・デモンストレーションと実習 ・質疑応答	・基本的にはご自身のメイクアイテムをご使用いただけます。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をお伝えしますので、必要に応じてご用意ください。
32	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・フード白丸もち500g ＜コトコト・きなり・別デラシ 10月～3月＞	○	・コア・フード庄内の白丸もち500g ・他デラシ掲載商品	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う。	・配信ホストは、主催会員生協が窓口をお願いします。
33	畜産食品	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	・べつたら漬 ・月山農場赤かぶ漬	○	・べつたら漬 ・月山農場赤かぶ漬 ※サンプル配布はセンターを経由して配布します	・べつたら漬 4～9月 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》 お漬物を食べて知ってもらう。 学習時間は約1時間	・取引先はホストにはなりません。配信ホストは、主催会員生協が窓口をお願いします。 ・サンプル配布はセンターを経由して配布します
34	飲料	株式会社水宗園本舗	株式会社水宗園本舗	・鹿児島知覧有機栽培の産直緑茶 ＜コトコト・きなり/月1回＞ ・鹿児島知覧有機栽培粉末緑茶 ＜コトコト・きなり/月1回＞ ・鹿児島有機栽培の産直ほうじ茶 ＜コトコト・きなり/月1回＞ ・有機栽培産直抹茶 ＜コトコト・きなり/月1回＞	○	・鹿児島知覧有機栽培の産直緑茶	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 20名位	《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、主催会員生協が窓口となります。
36	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	・洗濯用フィトンαナチュラルクリーン ＜コトコト・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》 制限なし 《年齢》 制限なし	《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頂く等	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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
38	冷蔵食品	太子食品工業株式会社	太子食品工業株式会社	・なめらか絹とうふ小分けパック ＜コトコト・きなり 毎週＞ ・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＞ ・国産小粒納豆 ＜コトコト・きなり 隔週＞ ・日光お刺身生ゆば ＜コトコト・きなり＞ ・味付いなりあげ ＜コトコト・きなり 隔週＞			通年可能 ※詳細は開催希望日を見て相談させていただきます	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《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します。 （歴史、製法、様々な商品の特長・健康機能性・お勤めの食べ方など） ・学習時間は、30分程度	・詳細は相談させていただきます。
39	加工食品	大洋香料株式会社	ハチ食品株式会社	・使えるカレー(中辛) ＜コトコト月2回、Kinari月2回＞ ・使えるカレー(甘口) ＜コトコト月1回、Kinari月1回＞ ・子ども用カレーフレーク ＜コトコト月1回、YumYum月2回＞ ・スパイシーカレールー ＜コトコト月1回、Kinari月1回＞ ・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） ・和風だしの素(かつお風味) ＜コトコト毎週、Kinari毎週＞ ・チキンパイヨン ＜コトコト月1回、Kinari月1回＞	○	左記商品及びその他パルシステムでお届けをしている商品の中よりご指示に従い提供いたします	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 ※留意事項等がありましたら 事前にご 相談くだ さい	《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) Google Meet、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、進め方相談させていただきます。 ・Google Meet、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。
40	生活用品	太陽油脂株式会社	太陽油脂株式会社	・バックスナチュロンシリーズ(石けん) ＜コトコトきなり/毎週＞ ・バックスシリーズ(石けん) ＜コトコトきなり/毎週＞ ・バックスナチュロンリップクリーム ＜素肌時間/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＞	○	・バックスナチュロンシャンプー・リンス ・ディーツー・ミニセット ・地球の未来にまじめなボディソープサンプル ※地球の未来にまじめなボディソープサンプルは空容器への補充形式にしております。その際、空容器につきましては原則各会員生協様でご用意頂いております。空容器につきましては必要に応じてお問い合わせください。	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	《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、リンスの特長紹介、正しい使い方を学ぶ→当社ハンドソープの特長紹介と実演 ・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験し、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、主催会員生協様窓口となります。
43	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(テラシ) 毎週掲載＞ ・万田酵素 ＜食薬広場(テラシ) 毎週掲載＞	○	・熊本県産有機大麦若葉青汁 ・万田酵素 ※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。	・青汁 通年可能 ※月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)が可能 ・万田酵素 通年可能 ※水曜日、土日、祝祭日を除く営業日が可能		《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、主催会員生協様窓口となります。 ・試食サンプル手配のため、事前に確定人数をお知らせ下さい。
44	水産	千葉県漁業協同組合連合会	株式会社ゆう屋	・さばの味噌煮(骨取り) ＜コトコト・きなり 隔週＞ ・さばのみぞれ煮(骨取り) ＜コトコト・きなり 隔週＞	○	・さばの味噌煮(骨取り) ・さばのみぞれ煮(骨取り)	1～11月の月～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、主催会員生協様窓口となります。
45	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》 商品の特長、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(ホ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	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お願いします。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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してください＞	その他
46	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(プレザーブ)200g ＜コトコト・きなり/1回/2週＞ ・ブルーベリージャム(プレザーブ)200g、 ・りんごジャム(プレザーブ)200g、 ・甘夏マーマレード200g、 ・フルーツソース「白桃」(プレザーブ)190g、 ・とまとまと(果肉入りトマトソース)360g ＜コトコト・きなり/1回/1月＞	○	・いちごジャム(プレザーブ) ・ブルーベリージャム(プレザーブ) ・りんごジャム(プレザーブ) ・甘夏マーマレード ・フルーツソース「白桃」(プレザーブ) ・とまとまと のいずれかを組合員様に選択していただいて必要数をご提供	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	
47	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	○	・まるや八丁味噌	通年可能: (3か月前までに前もって日程調整をお願いいたします)	＜人数＞ 制限なし ＜年齢＞ 制限なし	＜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、会員生協様窓口にてお願いします。
48	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(TCG) → 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(TCG) → 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	
49	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＞	○	・ノンカップ麺各種	通年可能: (申し込みいただいた時点で日程調整の上)		＜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～80分程度	
50	生活用品	株式会社中村商店	株式会社コスモ	・めぐるボディソープ ・コトコトきなり ・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、主催会員生協様窓口となります。
51	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国産野菜と筍の中華風カップ惣菜3種×2	×		要相談 申し込み時のスケジュール状況による	特になし	＜モデルケース・所要時間＞ 学習時間は、1～2時間 パワーポイントを使用した学習会、質疑応答あり	
52	冷凍食品	株式会社ニッスイ	株式会社ニッスイ	・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 ・産直米のえびピラフ ・レンジでサクッと！国産あじフライ	○	・ちくわ ・おやつおさかなソーセージ ・産直米のえびピラフ ・レンジでサクッと！国産あじフライ	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う。 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・ソーセージとエビピラフは担当が別となりますため、それぞれ別で申し込みをお願いいたします。
53	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 ＜コトコト毎週・きなり隔週＞ ・国産強力粉 ＜乾物屋さん/1回/隔月＞	○	・産直小麦のホットケーキミックス	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＞ ホットケーキミックスの特長、こだわりを知ってもらう 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、アレンジレシピ説明(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	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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	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春巻 5本225g ＜主にきなりで隔月＞ 月1 ・具グット国産！フライパンde春巻お徳用 8本380g ＜コトコト・きなりで隔週＞	×		応相談 ※申し込み時のスケジュール状況による		《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う ・製造工程等の説明資料を配信 学習時間は、約30分 ・会社紹介と商品紹介(10分) ・調理レシピの紹介(10分) ・質疑応答(10分) ※講師の現場への派遣はなし(オンラインにてプレゼンを行うことで対応)	
55	調味料	株式会社 にんべんフーズ	ちば醤油株式会社	・便利つゆ ＜コトコトきなり 毎週＞ ・素材がいきる白だし ＜コトコト・きなり 月1＞	○	・便利つゆ150ml ・素材がいきる白だし150ml	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《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、主催会員生協様窓口となります。
56	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＞	○	・エコ・バナナ(ホムトン)	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 ①ホムトンバナナについての学習(パワーポイントスライドで説明) 約30～40分 「バルシステムのエコ・バナナ(ホムトン)」、「ホムトンバナナ事業について」、「畑の様子」、「作業所の様子」、「産地が抱える問題」など ②バナナの試食 約10分 ③質疑応答 約10分 ※①に追加して、タイの生産者とオンラインでつなぐ交流重視の企画(追加で約30～40分)も対応可能です。事前にご相談ください。	・配信のホストは主催会員生協様でお願いいたします。
57	農産	バルシステム連合会 産直推進課	各産地	・野菜(青果)、果物、米、お料理セット、畜産(牛乳、卵) ※季節に応じて各商品の学習会企画があり			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》 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)	・配信のホストは、主催会員生協様窓口となります。 ・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 ・取扱商品の青果、畜産(牛乳、卵)、お料理セット、果物、お米の中で、どれを主にして学びたいか(どれを主軸にして学習会をしたいか)を申込書に明記してお申し込みをお願い致します。
58	乳製品	バルシステム連合会 畜産課 (牛乳)	①よつ葉乳業株式会社(ホクレン組合) ②西武酪農乳業株式会社 ③雪印メグミルク株式会社 ④奥中山高原農協乳業株式会社	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毎週掲載＞			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。	
59	畜産	バルシステム連合会 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、AIG、匠選、葉の花、たまや、小川、澁谷、神奈中、黒富士、白州鶏と水、伊豆、映画	・コア・フード平飼いたまご ・産直こめたまご ・産直たまご(赤玉またはピンク玉) ・産直たまご(白玉) ＜いずれもコトコト・Kinari毎週掲載＞			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。	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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してください＞ モデルケース・所要時間	その他
60	パン	株式会社パルブレッド	株式会社パ ルブレッド	・国産小麦もちり食パン1斤6枚 ＜コトコ・きなり 毎週企画＞	○	・国産小麦もちり食パン1 斤6枚、8枚 ・マフィン・スコーンなど ※その週の規格商品などを 消費期限を含め ご担当者様とご相談	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＞ パルシステムのパンの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(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」を中心にパルブレッドのこだわりをお伝えします。	・配信のホストは、主催会員生協様 窓口となります。
61	畜産	株式会社パル・ミート	株式会社パ ル・ミート 習志野事業 所	・日本のこめ豚ローススライス ＜コトコ・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パル・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) ④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、主催会員生協様 窓口となります。
62	畜産	株式会社パル・ミート	株式会社パ 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て お願いします。 ・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	株式会社パル・ミート	株式会社パ 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)を 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、主催会員生協様にて お願いします。 ・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・きなり/1～2回/毎月＞	○	打ち合わせの時に相談願 います。	通年可能:(月～金曜日) (土日祝日要相談)		＜モデルケース・所要時間＞ パルシステム国産福神漬の特長、こだわりを知ってもらう。 《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、主催会員生協様 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庄搾一番しぼり菜種油 ＜コトコ・きなり 毎週＞ ②庄搾一番しぼりごま油 ＜コトコ・きなり 隔週＞	○	①菜種油120g サンプル小 瓶	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) 1L コトコ・きなり 毎週 ②産直大豆調製豆乳(AB) 1L コトコ・きなり 毎週 ③産直大豆無調整豆乳(AB) 200ml コトコ4週1回 きなり2週1回	○	①産直大豆無調整豆乳 ②産直大豆調製豆乳 ●八女のみかん ●もっと野菜! 緑50	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、パルシステム様の契約農家でとれた産直大豆無調整豆乳・調製豆乳の製造工程を知っ てもらう 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、主催会員生協様 が窓口となります。

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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＞ モデルケース・所要時間	その他
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 ＜Kinar／1回／月＞	○	・産直野菜と果物の中濃ソース	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》 商品の特長を知り、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。
68	水産	北海道漁業協同組合連合会	株式会社 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 ＜1回／月＞ ・野付の産直いくらしょうゆ漬け ＜1回／月＞ ・秋鮭切身各種 ＜1回／週＞	○	・コアフード野付の産直ほたて ・野付の産直いくらしょうゆ漬け ・秋鮭切身各種	通年可能: 月～金(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 バル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、ご連絡ください。
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	○	・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》 制限なし 《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 バル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	・コアフード野付秋鮭スモークサーモン35g×2 ・コアフード野付秋鮭スモークサーモン35g×3 ・yumyum秋鮭コロコロ80g ・紅鮭スモークサーモン切落とし70g ・紅鮭スモークサーモン切落とし専用55g×2 ・紅鮭スモークサーモン切落とし(ブラックペッパー)70g ・レンジで焼くさば旨み白だし焼き(骨取り)1枚70g×2 ・紅鮭スモークサーモンバラエティセット3種210g ・紅鮭スモークサーモンオリーブオイルマリネ70g(固形量50g) ・さばの西京味噌煮(骨とり) ・さばの生焼き(骨とり) ・さわらの西京煮(骨とり) ・北海道産切れ端スモークサーモン80g×2 ・北海道産秋鮭ハラス200g	×		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、主催会員生協様が窓口となります。 ・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》 商品の特長・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バル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)、 ・バルくらす掲載の非常食(アルファ米白飯・ようかん等) ＜バルくらす／ほぼ毎月(※特集月／9月・1月・3月)＞	○	打ち合わせの時に相談願います。	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、主催会員生協様が窓口となります。
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、 ・ちっちゃカット産直にんじん210g ・国産たまねぎの小さめダイスカット180g、 ・宮崎県産ほうれん草小さめカット180g、 ・宮崎県産こまつな小さめカット180g ＜yumyumちっちゃカットシリーズ/1回～2回/毎月＞	○	・ちっちゃカット産直かぼちゃ150g、 ・ちっちゃカット産直にんじん210g ・国産たまねぎの小さめダイスカット180g、 ・宮崎県産ほうれん草小さめカット180g ・宮崎県産こまつな小さめカット180g	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)	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をいただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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してください＞	その他
74	冷凍食品	丸紅食料株式会社	株式会社弘乳舎	・バニラアイスクリーム ・九州生乳アイスクリーム ・豆乳アイス(ココア味)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	・毎日のマーガリン ＜隔週企画＞ ・素材で選ぶマヨネーズ400g ・味わいマイルドマヨネーズ300g	○	・チョコレートサラダドレッシング 190ml ・コールスロードレッシング 200ml ・国産ピーナッツクリーム(ホイップタイプ) 135g ・国産黒豆きなこクリーム(ホイップタイプ) 135g ・素材で選ぶマヨネーズ400g ・味わいマイルドマヨネーズ300g	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	
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＞	○	①皮がもちもち！にらまんじゅう ②産直豚肉で作った肉まん	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	＜人数＞ 制限なし ＜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、主催会員生協様窓口となります。
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＞	○	①海はいのち ②島原手延べそうめん	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、他製品との違うをいただく。 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、主催会員生協様窓口となります。
79	冷凍食品	三菱食品株式会社 (味の素冷凍食品株式会社)	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＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	土日、祝祭日、お盆期間、年末年始期間を除く営業日		＜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)	
80	加工食品	三菱食品株式会社 (井村屋株式会社)	井村屋株式会社	・産直小豆ゆであずき 180g×2 ・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＞ ・産直小豆つぶあん 500g ・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＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	土日、祝祭日、お盆期間、年末年始期間を除く営業日	＜人数＞ 制限なし(但し、内容によってはご相談ください)	＜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)	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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してください＞	その他
81	冷蔵食品	三菱食品株式会社 (岩田食品株式会社)	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＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	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＞ 産直じゃがいもでつくるポテトサラダの魅力や、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 (ゴールドバック株式会社)	ゴールドバック株式会社	・飲む国産野菜・果実！ジュース(AB) 200ml×12 ＜コトコト・きなり 月2回サイクル＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	下期	＜人数＞ 制限なし (但し、内容によってはご相談ください)	＜モデルケース・所要時間＞ 講習時間は、1時間 国産野菜・果実の現状と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 (信越明星株式会社)	信越明星株式会社	・ソース焼そば(産直小麦使用) ＜コトコト・きなり/隔週＞ ・産直小麦の餃子の皮・大判餃子の皮 ＜コトコト・きなり/毎週＞ ・生そば関連 ＜コトコト・きなり 隔週＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	土日、祝祭日、お盆期間、年末年始期間を除く営業日		＜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 (テーブルマーク株式会社)	テーブルマーク株式会社	・餃子にしよう！ ＜コトコト・きなり/毎週＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	土日、祝祭日、お盆期間、年末年始期間を除く営業日		＜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おう。 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 (株式会社ニテレイフーズ)	株式会社ニテレイフーズ	・直火炒めチャーハン(産直米) ＜コトコト・きなり/毎週＞ ・産直米の焼きおにぎり ＜コトコト・きなり・やむやむ/隔週＞ ・産直米のクリームドリア ＜コトコト・キナリ/隔週＞ ・産直鶏と国産野菜のクリームグラタン ＜コトコト・キナリ/月1＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	土日、祝祭日、お盆期間、年末年始期間を除く営業日		＜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おう ※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)	
86	調味料	三菱食品株式会社 (日清オイリオグループ株式会社)	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ーブオイル ＜コトコト・きなり/隔週＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	通年可能	＜人数＞ 制限なし (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＞ 産地限定エキストラバージンオリー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ーブについて講義(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き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。)	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	開催可能日	人数・年齢 の制限	＜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してください＞	その他
87	加工食品	三菱食品株式会社 (日東富士製粉株式会社)	日東富士製粉株式会社	・ふっくらお好み焼き粉(国産小麦) 450g ＜コトコト・きなり／月1回＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	下期	《人数》 制限なし (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 (日東ベスト株式会社)	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＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	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 (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)	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	通年可能: 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) ・実際に召し上がっていただき感想を共有(25分) ・質疑応答(20分)	・リモートでの対応が出来ない為、質疑応答に関しては後日回答をします
90	加工食品	三菱食品株式会社 (梶田屋食品株式会社)	梶田屋食品株式会社	・国産とろろそば 200g ・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＞ 知覧茶使用の国産茶そば 180g ＜季節スポット品＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	下期	《人数》 制限なし (但し、内容によってはご相談ください)	《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)	
91	冷凍食品	三菱食品株式会社 (マルイ食品株式会社)	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＞	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《人数》 制限なし オンラインの接続に問題が無ければ制限はございません 《年齢》 制限なし ※詳細に関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)	
休止 92	冷凍食品	三菱食品株式会社 (株式会社百野家)	株式会社百野家	・国産牛すき焼きの具 ・国産牛焼肉丼の具	○	提供可能です。 ※アイテムは別途打ち合わせの時に相談願います。	土日、祝祭日、お盆期間、年末年始期間を除く営業日	《人数》 制限なし 《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 (主催者より開始挨拶、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 配値のホストは、主催会員生協様窓口となります ・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	・きはだまぐろ中落ち ＜隔週＞ ・まぐろ屋さんのまぐろ丼各種・海鮮丼 ＜月1回＞ ・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	

2025年度「オンライン学習会」一覧【開催日の確定後のお問い合わせや確認したい内容(内容変更等も含め)は、主催者様から直接メーカー様へご連絡をしていただき、お話しください。】

申込 NO	分類	取引先名	製造メーカー	取扱商品	試供品 ※空欄は 要相談	組合員への試供品内容 ※空欄は要相談	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 必ずご確認してください＞	その他
94	調味 料	山屋食品株式会社	山屋食品株 式会社	・バルシステム 中濃ソース ＜毎週＞ ・バルシステム ウスターソース ＜隔月＞ ・バルシステム トマトケチャップ ＜毎週＞			通年可能:制限ありません	《人数》 制限なし 《年齢》 制限なし	《モデルケース・所要時間》 バ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	・塩吹昆布35g ＜乾物屋さん/12回/年＞ ・松前漬たれ付40g ＜乾物屋さん、コトコト・きなり/8回/ 年＞ ・凍り豆腐煮物用60g ＜乾物屋さん/7回/年＞ ・大牧農場の元気な打ち豆 ＜120g/8回/年＞ ・日高昆布一等焼65g ＜コトコト・きなり/2回/年＞ ・千葉県産長ひじき25g ＜乾物屋さん/6回/年＞ ・利尻とろろ昆布20g ＜乾物屋さん・きなり/8回/年＞	○	・大牧農場の元気な打ち豆 30g	月～金曜日(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、60分 自己紹介・会社紹介 昆布の歴史（おぼろ昆布、とろろ昆布） 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。