

2025年度「リアル学習会」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・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してください>	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 <バルくらす/年9回程度> ②丸いまな板 耐熱エラストマー <キッチン・ぶらす/年3回程度>	○	①「ダニ集めてポイ 捕獲力アップ」現品 ②提供なし	《派遣エリア》 ・関東エリア希望 《派遣時期》 ・連年可能: 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。	《人数》《年齢》 ・日曜確定後、主催者・取引先にて詳細決定してください。	《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)に商品を使用してもらい、学習会の1か月前までに弊社へ提出。その提出いただいた現物のダニの有無や数量を弊社で調査いたします。(見えないからこそ興味がある方が多く、他生協学習会で人気です)。 ②学習時間は30分程度。 商品説明と、デモ実演と実習。	《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」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。 ・購置に必要な大きな荷物一式(段ボール箱)を前もって送付希望。 ・購置終了後、取引先へ返送してください(アイメディア負担)。
302	生活用品	アズマ工業株式会社	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！と速キレイシート <バルくらす/月1～2回>	○	・ふんわりお掃除シート ・天然由来の成分を配合したやさしい入浴剤	《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》 ・連年可能: 月～金曜日(土日祝日を除く) 《必要設備》 ・お掃除講習会の場合、キッチンや水場があると実演を行いやすいです。	《人数》 ・10～20名程度 《年齢》 ・特になし	《モデルケース・所要時間》 ・紙面でご覧頂い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、商品利用に繋げたい。 ・バルクラム様での取扱商品は純粋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(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。	《その他》 ・事前に確定人数をお知らせください。 ・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	・恩納村もずく ・恩納村の早採れ糸もずく ・恩納村の太もずく	○	・恩納村の早採れ糸もずく ・恩納村の太もずく	《派遣エリア》 ・どこでも可/時間等は別途相談 《派遣時期》 ・連年可能: 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(サンゴの蓋台のメッセージ書き) ・基本プログラム・・・60分程度(産学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。(事前に打ち合わせをいたします) 《その他》 ・準備の関係から、2週間前を目処に参加人数をお知らせください。 (その後の変更についても対応いたします) ・できるだけご希望にお応えしたいと考えておりますので、事前にメールでの打ち合わせをさせていただきます。	
304	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>	×		《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名程度。(試食の準備のため)	《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(パワーポイント、DVD、チラシ利用)・20分⇒ ・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・準備品等について連絡します。
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	○	・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》 ・バルシステムオリジナルカスタードプリンのおいしさや、他商品との違いを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	
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(ピーチヴェール薬用ボディミルク) 株式会社シャロン(ナチュラルス純米こうじ配合化粧液)	・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 ・ナチュラル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新瀨かがやき(ささかみ地区)由来の米こうじエキス(アスペルギルス/コメ発酵エキス)を配合した化粧液 <素肌時間隔月企画(年に数回コトコト・きなり・yumyumでの掲載あり)>	○	以下の化粧品のお試しサイズ ・ナチュラルス 純米こうじ配合化粧液 ・ピーチヴェール 薬用ボディミルク ・ベルシオー 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 ・かづきれい薬用ミルクファンデーションUV	《派遣エリア》 ・連年可能: 土日、祝祭日も可 ・開催時刻: 9時半～17時内 ※開始時間、所要時間はご希望により、変更可	《年齢》 ・年齢は問いません	《モデルケース・所要時間》 ・可能な学習会内容: 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。 【例: PB品ピーチヴェール薬用ボディミルクの学習会】 (1)内容例 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)時間配分例 ①主催者挨拶※5分程度 ②肌の学習会(肌の構造やスキンケアの必要性を勉強)※30分程度 ③質疑応答※10分程度 ④ピーチヴェール学習会※10～15分程度 ⑤質疑応答※10分程度 【例: オンラインメイク講習会】 (1)内容例 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)時間配分例 ①主催者挨拶※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	

2025年度「リアル学習会」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・必要設備	人数・年齢の制限	＜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してください＞	その他
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＞	○	・深煎りごまドレッシング	《派遣エリア》 ・特に地域限定はありません 《派遣時期》 7月と12月を除いた10カ月内 《必要設備》	《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》 ・パルシステムお取り扱いのドレッシングの説明と市販のドレッシングとの違いの説明、サラダ以外の食べ方提案など。 ・1時間～2時間 ・商品学習会+試食で1時間、交流などで30分から1時間 (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と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	・産直大豆の小粒納豆<コトコ・きなり> ・国産大豆しそり納豆 <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> ・せいぎょうの納豆<コトコ・きなり> ・せいぎょうの納豆カップ<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 ・国産大豆しそり納豆 ・ひきわり納豆 ・国産産小粒納豆 ・せいぎょうの納豆 ・せいぎょうの納豆カップ ・黒まめ納豆 ・青大豆納豆 ・有機大豆を使用した納豆	《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 (左記以外も状況によっては対応可能です) 《必要設備》	《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》 ＜内容＞ ・産学の内容は「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。 ・事前連絡を頂ければ、試食用サンプルの準備可能です。 ＜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。	《取引先準備》 ・学習資料 《その他》 ・試食を行う場合は、10日前に参加人数の確定をお願い致します。
315	冷蔵食品	金砂郷食品株式会社	金砂郷食品株式会社	・北海道産低温熟成納豆(たれ・からし付) ＜毎週＞ ・たれ・からしなし北海道産低温熟成納豆 ＜毎週＞ ・国産カップ納豆種小粒 ＜隔週＞	○	・北海道産低温熟成納豆(たれ・からし付) ・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》 ・商品の特長と製造工程をご買いただき、納豆に関する知識を高めていただきたい。 ・産学(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 ・産学 : 30分 ・試食 : 20分 ・質疑応答 : 10分	《主催者準備》 ・プロジェクターのご用意をお願いいたします。 《その他》 ・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。	
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	○	・(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》 ・2025年10月～2026年4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、別室保育を希望致します。	《モデルケース・所要時間》 ・パルシステムの考え方を説明した上で釜あげしらすの製造の思いを伝え釜あげしらす并の料理をして頂く。 ①釜あげしらす并 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、簡単なテラシを使って。) ③商品を使った実演と実証(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分位商品説明(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》 ・事前に送付する資料の、人数分のコピーをお願いします ・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》 ・指示物 《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。準備の時間は実施場所(調理室等)の環境により異なります。
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、鏝江サングラス、オーガニックコットン、まゆのお風呂、念珠、アロマミスト、みつろウクリーム、など) ＜年2～4回＞	○	・まゆのお風呂パウチ1包	《派遣エリア》 ・東京・神奈川・埼玉・山梨 《派遣時期》 ・随時随時/月～金	《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》 ・日本のもの作りの現状、製品説明等。 ・製品を触ったり、履いたり、着たりの体験等。 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、目で見て、触ってみて、経験してみてください)	《取引先準備》 ・会社商品資料。商品見本。
318	冷蔵食品	株式会社阿村屋(有限会社カネモト食品)	有限会社カネモト食品	・信州望月高原の産直白菜キムチ ※試食可能です 試食は本品のみ	×	人数により要相談	《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》	《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、商品へより愛情を持っていただきたい。 ・産学(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》 ・産学で学習した後、キムチ作り体験などの開催も可能です。 ・人数にもよりますので、ご相談いただければと思います。
319	冷蔵食品	株式会社阿村屋(株式会社すが野)	株式会社すが野	・産直甘からっきょう ＜コトコ・キナリ/1回＞ ※試食可能です	×	人数により要相談	《派遣時期》 ・通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)	《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、片付けも含めて約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(テラシ利用)⇒商品試食と食べ方提案・50分⇒質疑応答・10～20分	
320	加工食品	有限会社菊水堂	有限会社菊水堂	・PBポテトチップス(しお) ・PBポテトチップス(のり) ・PBポテトチップス(コンソメ) ・PBポテトチップス(産直しお)	○	・企画回の製品のみを試食品として提供。 《派遣エリア》 ・関東エリア 《派遣時期》 ・月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日) ・12月～翌1月上旬と3月は繁忙期のため不可 《必要設備》 ・電源、PC、プロジェクター	《人数》 ・制限はありません。 《年齢》 ・制限はありません。	《モデルケース・所要時間》 ・産学の内容は、「ポテトチップスができるまで」のご説明になります。	《その他》 ・サンプルなどは事前送付が可能であれば対応できます。	

2025年度「リアル学習会」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・必要設備	人数・年齢の制限	＜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してください)＞	その他
321	調味料	私市醸造株式会社	私市醸造株式会社	・PB純米酢 ＜コトコト・きなり/3回/毎月＞ ・PB食酢 ＜コトコト・きなり/1回/毎月＞ ・PB味付ぼん酢 ＜コトコト・きなり/1回/毎月＞ ・すし酢 ＜コトコト・きなり/1回/毎月＞ ・純りんご酢 ＜コトコト・きなり/1回/隔月＞ ・飲む酢 ＜コトコト・きなり/1回/毎月＞	×		《派遣エリア》 ・全エリア 《派遣時期》 ・連年可能: 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演(巻かずし、飾り寿司、カップ寿司、テラシ寿司等)→一緒に食事しながら交流→質疑応答→主催者より終了挨拶	《取引先準備》 ・試食用の酢は持参。飯台は持参可能。 《その他》 ・基本的に自動車で移動しますので駐車場(私市負担)の確保をお願いします。 ・寿司を作る場合は炊飯器が大きい物、もしくは2台必要になります。 ・寿司の場合は炊き上がり時間を考慮して準備をお願いします。 (具材によっては取り組みが無い場合があります)
322	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	○	・味つけえのき茸 ・きのこ山菜炊込みご飯の素	《派遣エリア》 ・関東エリア 《派遣時期》 ・連年 《必要設備》 ・DVD、プロジェクター(要相談) ・調理設備(レシピー希望の場合)	《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・調理30分。 ・調理実演・1時間。(アレンジレシピを希望の場合の平均時間。) ・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。
323	冷凍食品	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> ・厚揚げ<毎週> ・絹生揚げ<隔週> ・青大豆寄せとうふ<夏季のみ>、油あげ<毎週> ・手揚げ厚揚げ<隔週> ・水切もめん豆腐<隔週> ・産直大豆のがんも<月1回> 2)冷凍食品 ・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> ・カットすあげ<隔週> ・産直小麦の冷凍平打ちうどん<月1回>	○	・ご希望の商品	《派遣エリア》 ・指定ありません 《派遣時期》 ・時期は指定ありません 時間は10:00～13:00の間 《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。 ・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》 ・組合員の皆様には、豆乳を沸かして加熱し、にがりを入れて、実際に豆腐を作っていただきます。 にがりで作る難しさや、豆腐について理解を深めていただくとともに、できたての豆腐を味わっていただきます。 ・講師が先にデモンストレーションを行い、その後一緒に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」⇒「木軸豆腐の出来上がり」 ・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。 (商品学習会には、パワーポイント資料、DVDにて80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、パット、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。 ・IH、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。
324	菓子	株式会社協和		「だんらん」商品全般 ＜(別冊カタログ「食楽広場」掲載)＞ ※打ち合わせの際にご希望をいただいた商品で出来る限り学習会を開催いたします。	○	季節により変わります	《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》 ・連年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日) 《必要設備》	《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》 ・会社概要、並びに、特徴(生産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。講習時間は試食含めて1時間。	《主催者準備》 ・事前送付資料の、人数分のコピーをお願いします 《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。 ・試食サンプルについては駐車場の有無、距離により車の持参か宅急便等によるお届けになります。
325	水産	株式会社ぎよれん北光	①～⑤株式会社ぎよれん産直食品センター ⑥山根食品株式会社 ⑦瀬川食品株式会社	①北海道えりも産日高昆布 ＜コトコト・きなり・yamyam/1回/毎月＞ ②北海道えりも産日高昆布一等焼 ＜乾物屋さん/1回/年＞ ③北海道えりも産縮び昆布 ＜乾物屋さん/1回/年＞ ④北海道えりも産刺み昆布 ＜乾物屋さん/6回/年＞ ⑤うま味がみえるえりも産日高昆布 ＜乾物屋さん/1回/年＞ ⑥北海道えりも産日高とろろ昆布 ＜乾物屋さん/1回/隔月＞ ⑦北海道えりも産塩昆布 ＜コトコト・きなり/1回/毎月＞	○	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北海道えりも産縮び昆布 ④北海道えりも産刺み昆布 ⑤うま味がみ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	《派遣エリア》 ・関東エリア 《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は、保育可能な方による保育設備での保育を希望します。	《モデルケース・所要時間》 ・産地紹介、商品学習、調理実演(試食)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ます。 ※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、実演約3時間(学習会30分、料理教室150分) 調理実演や質疑応答の状況により時間が2時間程度になる場合もあり ・内訳 DVDやパワーポイントや口頭による産地紹介、商品学習、調理実演、質疑応答など	《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。)
326	調味料	寢田味噌醤油株式会社	寢田味噌醤油株式会社	・国産丸大豆しょうゆ900ml ＜コトコト・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 ＜コトコト・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>	○	・国産丸大豆しょうゆ	《派遣エリア》 ・関東エリア 《派遣時期》 ・連年可能: 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 醤油についてお話しします	《主催者準備》 ・事前送付資料の、人数分のコピーをお願いします。 ・食器類、タオルとフキン各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。

2025年度「リアル学習会」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・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
328	冷蔵食品	グリーンリーブ株式会社	グリーンリーブ株式会社	・産直野菜で作った糖しぼり大根 ・コアフードこんにやく	○	・糖しぼり大根 ・白菜漬け ・冷凍プロッコリー ・有機豆腐	《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》	《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)。 ・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 ・学習時間は3時間～4時間程度(こんにやく作り時間含む)	《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、または指定場所へ宅配便)
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	・GOOP 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	《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 ・商品特長説明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頂けますと幸いです。
330	加工食品	関分首都圏株式会社 (伊藤食品株式会社)	伊藤食品株式会社	・は～い、さばみそに ・わ～い!さんま味付け ・お～い、いわし味付け ・あいこちゃんいか味付け ・あいこちゃん小いか醤油煮 ・あいこちゃんツナ水煮 ・あいこちゃんツナ水煮 食塩不使用 ・旬獲れ鰯水煮 ・あいこちゃん鰯水煮 食塩不使用 ・あいこちゃん油のり☆のり いわし生巻★パワー	○	・お～い、いわし味付け 等	《派遣エリア》 静岡エリア(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》 資料によってはプロジェクター希望です	《人数》 10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》 バルシステム様共同開発品の特徴、こだわりを知ってもらう。 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。 《取引先準備》 サンプル、試食備品など 《その他》 ・サンプルは事前送付させていただきます。(場所によっては車で持ち込みます) ・調理終了後、備品類は着払いにて返品希望。(場所によっては車で持ち帰ります) ・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。
331	飲料	関分首都圏株式会社 (小川珈琲株式会社)	小川珈琲株式会社	・カオリーコーヒー ・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>	○	・マイルドドリップコーヒー ・期間限定珈琲ドリップ	《必要設備》 ・調理実習可能な設備 ・調理場所は、和室・洋室・調理室 (湯沸かしのできるところが近ければ、より有利になります。) 《必要設備》 スクリーン	《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特にお子様がいらっしゃ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を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。 学習会は1時間半～2時間	《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。 講座終了後に、小川珈琲様へ返送してください。(送料はお取引先様ご負担)
332	飲料	関分首都圏株式会社 (カゴメ株式会社)	カゴメ株式会社	・「キャラっとさん」にんじんだものジュース(AB)	○	・「キャラっとさん」にんじんだものジュース(AB) ※数量によって都度ご相談させていただきますようお願い致します	《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》 ・特にお子様がいらっしゃるが、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 キャラっとさんについてのお話 15分 ・野菜の効用について(パワーポイント使用) 45分 ・質疑応答 10分程度	《その他》 ・サンプルなどは事前送付ができるようにしていただきたい。
333	飲料	関分首都圏株式会社 (カゴメ株式会社)	カゴメ株式会社	・飲む国産野菜! (1日分)AB	○	・飲む国産野菜! (1日分)AB ※数量によって都度ご相談させていただきますようお願い致します	《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》 ・特にお子様がいらっしゃるが、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	《その他》 ・サンプルなどは事前送付ができるようにしていただきたい。
334	加工食品	関分首都圏株式会社 (株式会社北館製菓)	株式会社北館製菓	・二八そば <きなり・コトコト・月1回/かんぶつ・新そば・年越し企画>	○	・二八そば	《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。(脱着注意。) ・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(テラシ利用)・30分 ⇒ 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。 ・「北館製菓」の紹介は、YouTubeにてご覧いただけます。

2025年度「リアル学習会」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・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してください>	その他
341	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	×		《派遣エリア》 ・全て 《派遣時期》 ・連年 《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、パルシステムPBトイレットペーパーの違いをメインに説明します。ちなし(コアノン)タイプの説明は、講習会等いつでも好評です。) ・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。	《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。)
342	加工食品	協同組合JASMEQ	(株)阿波市場 (有)食通 (有)まきば	①鳴門海峡カットわかめ ②波路島明石海峡産カットわかめ ③うずらの玉子(水煮) ④レンジで簡単里芋れんこんコロッケ	○		《派遣エリア》 ・東京都、埼玉県、神奈川県、静岡県、千葉県、山梨県、群馬県、茨城県 《派遣時期》 ・何月でも可 《必要設備》 ・水道水、電子レンジ ・DVD、プロジェクターなど	《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(調味料、香料)の使われ方と、食品添加物についての基礎知識の学習 ・打ち合わせにより詳細決定 ・学習時間は、1時間30分 ・1時間学習会、30分質疑応答	《取引先準備》 ・商品資料
343	化粧品	株式会社ジャパンビューティプロダクツ		・産直産地のプラセンタエキス配合のパルシステムPBプラセンタシリーズ(プラセンタオールインワンジェル、プラセンタ導入美容液、プラセンタアイクリーム、プラセンタクッションBBファンデーション) ・パルシステムPBアクアアブリエシリーズ(化粧下地・ファンデーション・パウダー) ・パルシステムPB袖子の時間シリーズ(ハンドクリーム、リップクリーム) ・ベース&ポイントメイクのレクティシリーズ(BBクリーム、コンシーラー、アイブロウ、アイシャドウ、アイライナー、マスカラ、チーク、リップ) ・ルソルUVケアシリーズ ・オロナシリーズ(フェイスマスク、泡洗顔パック)	○	・プラセンタオールインワンジェル お試しサイズ	《派遣エリア》 ・全地域 《派遣時期》 ・連年・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方法を、組合員様を知って頂き直接試して頂きたい。また、スキンケアの基本や意外に知らないメーカーのコツなどを講習会を通して学んで実習していただくことで、『スキンケアの大切な1ステップの裏側』を体験して頂きたい。 学習内容(例) ・化粧品全般について ・パルシステムPB品で人気1位の「プラセンタオールインワンジェル」の開発背景を学習。 ・プラセンタオールインワンジェルを用いたスキンケアやマッサージ方法をレクチャー。 ・プラセンタ導入美容液、プラセンタアイクリームをプラスしたファンク上のスキンケアを実験。 ・スキンケア&ベースメイクで化粧品による希望のチロストローコントロール実習(質疑応答) ・アクアアブリエファンデーションの色から一番肌に合う色を見つける方法もお伝えします。 学習会時間は90～120分程度 ※スキンケアメインとメイクメインの2パターンをご用意しています。 【スキンケアコース】 ・90分スキンケアショートコース(スキンケア&ベース&眉) ・120分スキンケアコース(スキンケア&ベース&コンシーラー&眉) 【メイクコース】 ・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) ※レッスン内容は、ご要望に応じて対応させていただきます。	《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ーカー品や備品等はすべて当社がご用意いたします。 《その他》 ・メーカー講習も毎回好評です。同メーカーのパ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	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	○	・コア・フード庄内の白丸もち500g ・他テラシ掲載商品	《必要設備》 ・ホットプレートがある会場 でお願います。	《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。	
345	飲食	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	《派遣時期》 ・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》 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
346	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緑茶	×	リアル開催の際は試飲サンプルを持参しその場で試飲頂いています。	《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。
347	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》 ・全地域 《派遣時期》 ・土、日、祝祭日を除く平日 《必要設備》	《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 ・soroll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・明金のあいさつ(約5分)	《主催者準備》 ・可能であれば盗見・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。 《取引先準備》 ・展示商品(購入衣料メイン) ・資料 《その他》

2025年度「リアル学習会」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・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(観察)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
348	生活用品	限会社生活アートクラ	株式会社 タジマヤオビス事業部	・洗濯用フィット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話し頂く等	
349	水産	全国漁業協同組合連合会 (富栄海運有限公司 シーボーン昭徳)	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、ホットプレート等、メーカー間で準備可。お皿、お箸はお願います。また、「ごはん」をあわせて食べた場合は準備をお願いします。組合員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産学・魚の捌き及び目利きの指導をします。また、あじ・さば・さわらを使用する調理提案も致します。産学では漁獲期間で廃棄もできます。その場合はプロジェクター・PCは組合員で用意します。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名程度 【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】 産学:40分(DVDと資料を基に産学) 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 合計120分 材料:天日干しあじ 半身 天日干しさば 一切れの半分 天日干しさわら 一切れの半分 調理内容:あじ フライパンで酒蒸し・天日干しさば:カレー粉を混ぜた片栗粉で竜田揚げ さわら フライパンでバターソテー	【その他】 ・さわらは1月～2月の漁期次第。規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月以降の漁獲で規格変更も考えられます。 ・魚をさばるので汚れていい格好での参加お願い致します
350	水産	全国漁業協同組合連合会 (株式会社横ヶ島水産)	株式会社 横ヶ島水産	・めかじき切身 ・めかじきごま醤油揚げ ・フライパンでまぐる漬けカツ	○	お打ち合わせ時に都度確認	【派遣時期】 平日開催(土・日・祝日を除く)	【人数】 10～20名前後 【年齢】 年齢制限はありません	【モデルケース・所要時間】 産学:40～60分 めかじき食べ比べ、食べ方提案など:60分	
351	冷蔵食品	全国農協食品株式会社	全国農協食品株式会社	・産直米の鶏ごぼうピラフ ・産直みそを使ったみそ焼おにぎり <ともにコトコト・kineri 月1回採用品>	○	該当品にて確認し、対応いたします。	【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徴、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。	
352	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>	○	・無洗米450g	【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。 ・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) ・開始挨拶⇒産学⇒試食(お米の食べ比べ)⇒質疑応答 ※学習時間内に以下を含む 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します。 ・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) ・炊飯試食を実施する為、水場、電源確保できる会場を設定して下さい。 ・ご飯のつけ合わせ(pai様扱い商品等)があるとよりおいしくご飯を召し上がっていただけると思います。
353	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	○	①産直もちもち赤飯(パック)	【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します。 ・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) ・炊飯試食を実施する為、水場、電源確保できる会場を設定して下さい。 ・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します。 ・ご飯のつけ合わせ(pai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。 【取引先準備】 ・資料
354	冷蔵食品	太子食品工業株式会社	太子食品工業株式会社	・なめらか納豆腐小分けパック <コトコト/きなり 毎週> ・国産大豆もめん豆腐小分けパック <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>			【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お豆腐に関する様々な情報をご紹介。 ②電子レンジでお豆腐を手作りし試食。 ・学習時間は45分～60分 ・説明(20分～30分) ・お豆腐づくり(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。

2025年度「リアル学習会」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・必要設備	人数・年齢の制限	モデルケース・所要時間 <取引先様からの業案(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してください>	その他
355	加工食品	大洋香料株式会社	ハチ食品株式会社	①焼えるカレー(中辛) <コトコト月2回・Kinari月2回> ②焼えるカレー(甘口) <コトコト月1回・Kinari月1回> ③子も用カレーフレーク <コトコト月1回・YumYum月2回> ④スパイシーカレールー <コトコト月1回・Kinari月1回> ⑤クリームシチュー <コトコト月2回以上・Kinari月1回(販売期間9月~8月頃、7・8月は例年お休み)> ⑥和風だしソース(かつお風味) <コトコト毎週・Kinari毎週> ⑦チキンパイン <コトコト月1回・Kinari月1回> ※試食品の内容につきましては、該当週の企画、季節等異ながら主催者様と確認をしながら選定をしたいと思っておりますので、都度相談させていただきます。	○	左記商品及びその他お届けしている商品の中よりご指示に従い提供いたします	《派遣エリア》 ・全エリア 《派遣時期》 ・連年可能・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こなわれます。 ・お鍋、包丁、箸等、皿、個人用の箸を主催者側でご用意難しい場合はご相談下さい。 ・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ご相談下さい。	《モデルケース・所要時間》 ・フレールウの特長と、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&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80分 ※A、Bいずれの場合も準備・片付けがありますので、調理室の予約時間は、余裕を持って設定して下さい。(開始1時間前位より準備希望)	《主催者準備》 ・使用する食材(野菜や肉等)のご発注をお願いします。
356	石けん	太陽油脂株式会社	太陽油脂株式会社(石けん・化粧品営業グループ)	・パックスナチュロンシリーズ(石けん) <コトコトきなり/毎週> ・パックスシリーズ(石けん) <コトコトきなり/毎週> ・パックスナチュロンリップクリーム <兼肌時間/不定期> ・地球の未来にまじめなポディソープ <毎週> ・産直オリブオイルのマルセイユ石けん <月1回>	○	・パックスナチュロンシリーズ(石けん) ポディソープミニセット ・地球の未来にまじめなポディソープサンプル ※地球の未来にまじめなポディソープサンプルについては空容器への補充形式で行っております。空容器は原則会員生協様でご用意しております。空容器については、必要に応じてお問い合わせください。	《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》 ・連年可能: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、水が使えらる会場希望。 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ープ、リンスの特長紹介、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験(当日デスターを使って、ご自分で実感していただきます。) ・石けんの長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なポディソープ、産直オリ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、ポウル(手洗い実験のため)、お湯(電気ポット)、小さなポウル(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(送料お取引先様ご負担)。 ・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	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 ・ビタミンゼリー ・万田酵素	○	・熊本県産有機大麦若葉青汁 ・ビタミンゼリー ・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。	《派遣エリア》 【青汁・ビタミンゼリー】 関東エリア 【万田酵素】 関東エリア 《派遣時期》 【青汁・ビタミンゼリー】 連年可能:月~金曜日(土日、祝祭日を除く営業日) 【万田酵素】 連年可能:水、土日、祝祭日を除く営業日 《必要設備》 【青汁・ビタミンゼリー】 プロジェクター、スクリーン(特参考) 【万田酵素】	《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 【ビタミンゼリー】【万田酵素】 ・会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	《主催者準備》 ・テーブルとイスを人数分、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。
361	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) ③千葉県産はのだし、青とびの味のり卓上タイプ <月1回>	○	①さばの味噌煮(骨取り) ②さばのみぞれ煮(骨取り) ③しめさば(国内産)	《必要設備》 ご飯の準備をお願いします。包丁、箸等、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします。調理設備(流し、調理台)のある会場でお願いたします。	《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(80分) -後半:調理実習(30分)、試食会	《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。
362	水産	株式会社兆星		・さば戻干し(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> ・カレイ戻干し <隔月>	○	打ち合わせ時に、都度、確認調整	《派遣エリア》 ・全エリア対応致します。 《派遣時期》 ・連年可能: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、日本伝統の魚食文化の再普及を目的として取り組みます。 ・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。	《主催者準備》 ・調理に使用する具材をご準備頂きたいです。 《取引先準備》 ・魚、資料等は参加人数分、準備致します。

2025年度「リアル学習会」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・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
363	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)>	○	・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 ・とまととと ・ブルーエキス のいずれかを組合員様に選択していただいで必要数をご提供。	《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いません。 《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なく、資料から目で見える情報も取り入れていただく事で、より理解を深めていただく。 ・試食やアレンジ調理をしていただく事によりハンにぬる、ヨーグルトに使用すること以外の利用方法を知っていただく。 ・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、試食を準備しますので確定人数を事前にお知らせください。 ・(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。
364	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	《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(前もって日程調整をお願いいたします) 《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もらう ・60分から80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	《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、商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。
365	冷凍食品	株式会社東京コールドチェーン	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ピター <年4回程度> ・カットマンゴー <毎月> ・おくらとなめこの山芋和え <隔週> ・かんたんパエリアセット <年1回> ・国産豚肉で作った肉まん <毎週> など	○	・産直あずきのおはぎ <隔月> ・チョコレートケーキピター <年4回程度> ・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)	《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を一緒に調理していただき、普及に努めたい。 ・90分～120分程度 ・会社説明(20分)、一緒に調理して、試食しながら商品の説明(80分)、冷凍・冷蔵商品を使ったアレンジメニューでのランチ(残り時間)	《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待ちします。
366	冷凍食品	株式会社東京コールドチェーン	株式会社東京コールドチェーン	・yumyum国産野菜のバランスキューブ(黄・緑) ・yumyum国産野菜のバランスキューブ(赤・白)	○	・yumyum国産野菜のバランスキューブ(黄・緑) ・yumyum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、必ず事前にご連絡をお願いします。	《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を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分で講義。残り時間で調理と試食。 具休例 ・会社説明(20分)、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(残り時間) ※要望や学習会内容によって調整は可能です。	
367	加工食品	トニー食品株式会社	トニー食品株式会社	・ノンカップ麺各種 <年間50選位>	○	・ノンカップ麺各種	《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人～20人 《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。(何種類かのノンカップ麺を試食します) ・写真等を使用し、会社・工場・商品特長を説明します。 ・質問などに応えながらすすめます。 ・60分	《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
368	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	○	・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。 《派遣時期》 5月～2月	《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	
369	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 ・サボン・セレクトシリーズ <コトコト、きなり/毎週企画>	○	・ボディソープミニ80ml ・サボン・セレクトミニセット	《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 ※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。	

2025年度「リアル学習会」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・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してください)>	その他
370	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 ・オーガニックコア ・アイスコーヒー ＜月に1回程度＞			<p>【派遣エリア】 ・関東エリア/遠隔地の場合 ・会場相談 【派遣時期】 ・4月～9月の土曜日限定で受け入れ可能 【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)</p>	<p>【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。</p>	<p>【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。 ・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、コーヒーで革を染めてみたい、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) ・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</p>	<p>【主催者準備】 ・事前送付資料の人数分のコピーをお願いします。 ・参加者が使用するカップを人数分、牛乳を1～2本、お菓菓子をご用意ください。</p>
371	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	<p>①Pal産直じゃがいものレンジコロック ＜コトコ・きなり/1回/毎月＞ ②Pal産直じゃがいものハッシュドポテト ＜コトコ・きなり・ヤムヤム/1回/毎月＞ ③Pal産直じゃがいものこんせんくんポテト ＜コトコ・ヤムヤム/1回/毎月＞ ④Palつるっとした水餃子 ＜コトコ・きなり/1回/隔週＞ ⑤Pal産直わかめどっさりうどん ＜コトコ・きなり/1回/隔週＞</p>			<p>【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。</p>	<p>【人数】 ・10名～20名 【年齢】 ・小学生以上、熱湯使用のため。</p>	<p>【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。</p>	<p>【主催者準備】 ・ポイル調理がありますので、ガスコンロかIHクッキングヒーターの準備をお願い致します。 ・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。</p>
372	冷凍食品	株式会社ニッコー	株式会社ニッコー	<p>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</p>	×	<p>日程確定後、会員生協と取引先様との事前打ち合わせ時にご相談ください。</p>	<p>【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。</p>	<p>【人数】 ・10名～ 【年齢】 ・特になし</p>	<p>【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えます。 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。 ※要望や学習会内容によって調整は可能です。</p>	
373	冷凍食品	株式会社ニッスイ	株式会社ニッスイ	<p>・ちくわ ・おさかなソーセージ ・おやつソーセージ ・産直米のえびピラフ ・レンジでサクッと!国産あじフライ</p>	○	<p>・ちくわ ・おさかなソーセージ ・おやつソーセージ ・産直米のえびピラフ ・レンジでサクッと!国産あじフライ</p>	<p>【必要設備】 試食用の小皿、フォーク、爪楊枝など。</p>	<p>【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。</p>	<p>【モデルケース・所要時間】 バルシステムの商品と市販品の違いを理解してもらう。原材料、素材のちがいはる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)</p>	<p>【その他】 製造工場である八王子工場でのリアル学習会の実施は、工場の状況などを見ながら都度ご相談させて頂けたら幸いです。別会場であれば、リアル学習会実施対応可能となります。</p>
374	加工食品	日東富士製粉株式会社	日東富士製粉株式会社	<p>・産直小麦のホットケーキミックス ＜コトコ・きなり/1回/隔週＞ ・国産強力粉 ＜乾物置さん/1回/隔月＞</p>	○	<p>・産直小麦のホットケーキミックス</p>	<p>【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)</p>	<p>【人数】 ・10名～(応相談) 【年齢】 制限なし</p>	<p>【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</p>	<p>【その他】 ホットプレートがある会場をお願いします</p>
375	冷凍食品	株式会社日本アセス	株式会社スワロー食品	<p>・具グット国産!フライパンde春巻</p>	×		<p>【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。</p>	<p>【人数】 ・10～20名前後 【年齢】 ・調理を一緒にするのであれば、未成年はNG</p>	<p>【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</p>	<p>【その他】 駐車場ありでお願いいたします。</p>

2025年度「リアル学習会」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・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
376	冷凍食品	株式会社日本アセス	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。市販品との比較はなし。ほんもん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えます。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 購着 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。	
377	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 ・産直たけのこ炊き込みご飯の素 <月1回>			【派遣エリア】 ・全エリア 【派遣時期】 ・年間可能・土日祝日除く営業日・土日祝日の場合要相談 【必要設備】 ・特に制限はありません	【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揭示・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・産直たけのこ炊き込みご飯の素:→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 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 レシピ配布によるメニュー提案の実施	【主催者準備】 ・食材・会場 【取引先準備】 ・資料・レシピ 【その他】 ・人数・内容によりですが、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ください。 ・食材等含め事前確認をさせて頂ければと思います。
378	冷凍食品	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	【主催者準備】 ・主催者側でお箸、お皿など用意して頂きたいです。 【その他】 ・会社案内/商品案内などを送付致します。 ・試食はそのまま召し上がれます。
379	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、箸等、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします。	【人数】 ・10～30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(食材はご用意ください)。メニューレシピの提供。 ①、②:約2時間 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:約1時間 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。
380	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)	【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】 ホムトンバナナの認知度向上 学習会の内容 ①バナナの試食(熟度が違うものを食べ比べなども) ②産学(パワーポイントを使いながらの説明)「バナナとは」、「バナナの健康効果」、「ホムトンバナナとは」、「パルシステムのエコ・バナナ(ホムトン)」、「一般のバナナとの違い」、「ホムトンバナナの産地」、「畑の様子」、「作業場の様子」、「追熟や保存について」、「産地が抱える問題」など ③バナナに関する疑問や説明への質問など 1時間(準備と片付けに各15分ほど掛かります。) ホムトンバナナの試食 10分 ホムトンバナナの説明(パワーポイント) 40分 質疑応答 10分	【その他】 ・毎年タイから生産者が来日していますので、日程の調整がつけば生産者へ交えての講習会、学習会なども開催可能です。
381	農産	パルシステム連合会 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】 ・逢年可能: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名以下、5名以上。 【年齢】 ・小学生以上、 ・熱湯使用のため、小学生未満は、別室保育希望。	【モデルケース・所要時間】 パルシステムの産直青果、米、畜産、お料理セットの各内容についてご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。 ※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・フキン各5枚程度。 ・参加者への調理食材の準備が必要な場合、その旨の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。

2025年度「リアル学習会」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・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
382	乳製品	パルシステム適合会 畜産課 (牛乳)	①よつ葉乳業(ホクレン 標合) ②西武酪農乳業 ③雷印がミルク ④奥中山高原農産乳業	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》 ・パ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して、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・構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きます。
383	畜産	パルシステム適合会 畜産課 (鶏卵)	全鶏産地(17産地) トキワ鶏農、花見原、フレンズファーム、JAやさと、ギルド、あじたま、AGC、匠鶏、鶏のぞ、たまや、小川、鎌谷、神楽中、黒富士、白州鶏と水、伊豆、県南	・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)			《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》 ・パルシステムのたまごの特徴や生産者のこだわり、産地とパ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、臭い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、適産産地・スケジュールにより都度相談させていただきます。
384	乳製品	株名直販株式会社	株名直販株式会社	・生乳70%の飲むヨーグルト ・生乳70%のプレーンヨーグルト	○	・生乳70%の飲むヨーグルト ・生乳70%のプレーンヨーグルト ※小分けにて提供	《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) 《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けます。	《モデルケース・所要時間》 パルシステムPB商品と市販品との違いを再確認。ヨーグルトができるまで。乳酸菌について。 ①ヨーグルトの作り方 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)・他社青品との比較(20分)・質疑応答	《取引先準備》 ・他社比較品を持参
385	パン	株式会社バルブレッド	株式会社バルブレッド	・パン	○	・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消費期限を含めご担当者様とご相談	《派遣エリア》 ・会員生協エリア 《派遣時期》 ・通年可能(月・火希望) ・希望曜日は明記させていただきましたが、あくまで希望なので他の曜日や土・日・祝でも検討させていただきます。 《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 ・指定期間の希望により、10名以上入る会場でしたら10名以上でも開催いたします。 ・使用する調理室の制限を要相談してください。 ・自備の必要に応じて人数制限が必要なケースがあります。 《年齢》 ・原則小学生以上 ※2~3歳は発達学習の応募も増えております。オーブンやお湯等を使用しますので、高齢者の方、主婦の方が注意して見ていただければ、専らの方でも対応は可能かと思います。	《モデルケース・所要時間》 ・パン作り講習会~ ・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。 ・菓子パンと食卓パンを2~3品使用。(例、あんぱん、クリームパン、バターロール、ウィンナーロール等) ・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。 ※発酵の状態できちんと仕上げよ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、卵社に在庫のない材料については、ご準備ください。 ・ラップ等の消耗品の準備をお願いします。 《取引先準備》 ・出来る限り供給品に使用している材料を使用(持参)します。 《その他》 ・詳細は事前資料をもとに打ち合わせさせて下さい。
386	パン	株式会社バルブレッド	株式会社バルブレッド	・バルブレッド製造パン各種 ※学習会対象商品については、日程確定後、主催者と取引先間にて決定致します。	○	ご担当者様とご相談	《派遣エリア》 ・会員生協エリア 《派遣時期》 ・通年・通常車移動ですが、冬季路面状況によっては相談 《必要設備》 ・トースター ・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》 ・お子様と一緒に参加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、バ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観賞及びバルブレッドのパンについての学習。 ・残りの時間: 打ち合わせにて話し合い	《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、スプーン等) 《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。 《その他》 ・アレルギーをお持ちの方がいらっしゃいましたら、事前に知らせてください。
387	パン	株式会社バルブレッド(株式会社コモ)	株式会社コモ	・毎日クロワッサン8個 ・黒糖クロワッサン8個 ・クロワッサンデックショコラ8個 ・デニッシュチョコ(セットに含まれる) ・デニッシュミルク(セットに含まれる)	○	・クロワッサン ・デニッシュ など企画採用にあるもの ※会員生協ご担当者様とご相談	《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。 ・お茶櫃、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。(小さいお子様が一掃の場合は、保護・保育が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.oomoshop.jp/recipe/ 学習時間は、120分~180分 ・主催者挨拶 ~ 講義 30分 ~ 調理実習 30分~1時間 ~ 試食・質疑応答 30分 ※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) ・調理器具をご用意願います。 《取引先準備》 ・パン、資料 《その他》 ・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。 ・調理したもののお持ち帰りはご遠慮下さい。

2025年度「リアル学習会」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・必要設備	人数・年齢の制限	モデルケース・所要時間 <取引先様からの業案(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
388	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)			<p>【派遣エリア】 関東エリア 【派遣時期】 火・水・木 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</p>	<p>【人数】 ・人数:10～15名以上 【年齢】 ・基本的に大人対象。</p>	<p>【モデルケース・所要時間】 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) ・2時間程度(応相談) ※内容によって異なります。</p>	<p>【その他】 「日本型畜産」学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、講習会場へ搬入をお願いします。ご協力をお願いします。 ・試食は、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。 ・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。</p>
389	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)			<p>【派遣エリア】 関東エリア 【派遣時期】 火・水・木 11:00～14:00 ※講師の移動の都合上、11:00以降の開催をお願いします。 【必要設備】 ・調理室程度の設備 ・DVD プロジェクター</p>	<p>【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</p>	<p>【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、練り肉の製法や、「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</p>	<p>【その他】 手作りソーセージの材料に「豚・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。</p>
390	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	<p>【私が選ぶシリーズ】 ①ポークウインナー(ペアパック) ②あらびきポークウインナー ③ボンレスハムスライス(ペアパック) ④ロスハムスライス(ペアパック)</p> <p>①～④の中から、日程確定後、会員生協と取引先様との事前打ち合わせ時にご相談ください。 ※全商品の試食については、お受けしておりません。</p>		<p>取扱商品の①～④の中から日程確定後、会員生協と取引先様との事前打ち合わせ時にご相談ください。</p>	<p>【派遣時期】 ・火～金曜日の開催でお願い致します 【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を準備いただくとベスト。必須ではありません。</p>	<p>【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。</p>	<p>【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致します。 学習会は「私が選ぶシリーズ」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・オープン等使用) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等) ※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。</p>	<p>【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。</p>
391	畜産	株式会社バル・ミート	<p>①株式会社セントラルフード ②岩手農協 株式会社</p>	<p>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)180g」 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、どちらかをご選択ください。</p>			<p>【派遣時期】 ・火～金曜日の開催でお願い致します 【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を準備いただくとベスト。必須ではありません。</p>	<p>【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。</p>	<p>【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致します。 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・オープン等使用) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等) ※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。</p>	<p>【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。</p>
392	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	<p>【産直豚切落しシリーズ】 ①産直豚バラ切落し ②産直豚カタロース切落し ③産直豚カタ・モモ切落し</p> <p>※試食については、①～③の中から1品選択下さい。</p>		<p>取扱商品の①～③の中から1品選択下さい。</p>	<p>【派遣時期】 ・火～金曜日の開催でお願い致します 【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を準備いただくとベスト。必須ではありません。</p>	<p>【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。</p>	<p>【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致します。 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・オープン等使用) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等) ※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。</p>	<p>【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。</p>
393	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	<p>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」</p>			<p>【派遣時期】 ・火～金曜日の開催でお願い致します 【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のご用意をお願いします。</p>	<p>【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。</p>	<p>【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致します。 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・オープン等使用) 試食(美味しさを実感する) 質疑応答(質問、感想等) ※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。</p>	<p>【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。</p>

2025年度「リアル学習会」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・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してください)>	その他
394	畜産	株式会社バルミート	①株式会社 料理手テキン 工房 ②、③、鹿兒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 ⑤JJA全農ミートフーズ株式会社 ⑥株式会社 岩手テキン 工房	①までっこ鶏チキンナゲット ②鹿兒島若鶏モモ唐揚げ(しょうゆ) ③鹿兒島若鶏照焼チキン ④米沢鶏鶏スパイシーフライドチキン(骨なし) ⑤までっこ鶏心しし(ベアバック) ⑥までっこ鶏ミニ唐揚げ ※試食はこの中から、1アイテム、または、同じ産地の2アイテム、までで選択をお願いします。			《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》 ・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えます。 ・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分で講義、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。	
395	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	○	・産直大豆のみそ 750g	《派遣エリア》 ・調製エリア(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、大人同伴でお願い致します。	《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 例1 ・挨拶・説明(30～60分)、試食・質疑応答(30分) 例2 ・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・麹具合別)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》 ・食料、他社比較品持参 《その他》 ・駐車場のご用意をお願いいたします。 ・事前に確定人数をお知らせ下さい。 ・詳細は事前資料をもとに打ち合わせさせていただきます。
396	冷蔵食品	株式会社ピックルス コーポレーション		・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でお願い致します。)	《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ただきたい。 ・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	《主催者準備》 ・人数分の食器 《取引先準備》 ・学習資料 《その他》 ・食料でお勧めがあれば利用したいので、事前に打ち合わせをお願い致します。
397	加工食品	平田産業株式会社	①平田産業株式会社 ②竹本油脂株式会社	①庄神一番しほり菜種油 ②庄神一番しほりごま油	○	①菜種油120g サンプル小瓶	《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、箸等、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》	《モデルケース・所要時間》 国際産直・オーストラリア・カンガルー島産・非遺伝子組換えの菜種油の良さを知ってもらう。 短時間・長時間 応用可能です。 ご相談下さい	
398	飲料	株式会社ふくれん	株式会社ふくれん	・産直大豆無調整豆乳(AB)1L ・産直大豆調製豆乳(AB)1L ・産直八女のみかんスト160g缶 ・もっとう野菜・練160g缶	○	・産直大豆無調整豆乳 ・産直大豆調製豆乳 ・八女のみかん ・もっとう野菜 1 練50	《派遣エリア》 ・調製エリア/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名でお願いします。 《年齢》 ・特に決まりはございません	《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。 ・産学で 豆乳の分類の違い及び、パルシステムにてご採用頂いています豆乳類の商品説明試飲をして頂きます。 ・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 ・豆乳の分類の違い、豆乳商品の試飲 ⇒ 残りの時間	《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。
399	乳製品	ホクレン農業協同組合連合会	こんせん72牛乳:よつ葉乳業株式会社 こんせんプレーンヨーグルト:高製乳業株式会社	・こんせん72牛乳 ・こんせんプレーンヨーグルト			《派遣エリア》 ・ご相談により都度検討 《派遣時期》 ・通年可能	《人数》 ・10～20人くらい 《年齢》 ・年齢制限なし(小学生以下の子供とその家族が望ましい)	《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 当方からのプレゼン30～60分、試食会30分、質疑応答30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いただきます。
400	水産	北海道漁業協同組合連合会	ぎょれん産島食品センター	・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<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	○	・コアフード野付の産直ほたて ・北海道野付のいくらしょうゆ漬 ・北海道野付産秋鮭切身	《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》	《人数》 ・10名以上。 《年齢》 ・調理以外、どなたでも可能。 (包丁等の使用は、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視聴、資料説明ののち質疑応答。 ・産直産地ののみならず、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	
401	畜産	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	《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》 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)	

2025年度「リアル学習会」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・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してください>	その他
402	水産	松岡水産株式会社	松岡水産株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ・コアフード野村秋鮭スモークサーモン35g×2 ・コアフード野村秋鮭スモークサーモン35g×3 ・yumyum秋鮭ココロ80g ・紅鮭スモークサーモン切身70g ・紅鮭スモークサーモン切身100g ・紅鮭スモークサーモン切身(フラックパー)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) ・さばの生巻(骨とり) ・さわらの西京煮(骨とり) ・北海道産切れ焼スモークサーモン80g×2 ・北海道産秋鮭ハラス200g 	○	・紅鮭スモークサーモン	<p>《派遣エリア》 関東エリア ※遠隔地の場合、時間等別途相談。</p> <p>《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)</p> <p>《必要設備》 資源節約的のためにプロジェクトア希望。 調理設備。(保冷後サラダへの盛り付けを考えています)</p>	<p>《人数》 ・10～30名。 《年齢》 ・小学校高学年以上</p>	<p>《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</p> <p>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 産学: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</p>	<p>《主催者準備》 ・資料の事前コピーをお願いします。</p> <p>《その他》 ・鮭にアレルギーを持っていない方</p>
403	石けん	松山油脂株式会社	松山油脂株式会社	<p>《PB製品》 ・やさしいうるおいシリーズ(13SKU) <兼肌時間/4回/毎月> ・ハーバルシリーズ(スキンケア系3SKU) <兼肌時間/2回/毎月> ・ハーバルシリーズ(洗浄系4SKU) <コトコト・きなり/4回/毎月> ・me-guru[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 <兼肌時間/1回/毎月> ・溶けくずれにくい固形石けん <コトコト・きなり/2回/毎月></p> <p>《NB製品》 ・山神果樹薬草園(スキンケア系3SKU)</p>	○		<p>《派遣エリア》 関東近郊 《派遣時期》 連年可能:火～金曜日(10:00～16:00) ※月曜日不可、土日・祝祭日を除く営業日可</p> <p>《必要設備》 講習内容により異なる ※講習のみ:PC、プロジェクター、スクリーン設備あれば希望 ※ワークショップあり:手洗い等可能な設備あれば希望</p>	<p>《人数》 ・10～20名程度まで 《対象年齢》 ・大人(子ども不可)</p>	<p>《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、正しい化粧品選び方・使い方の説明 ・大人(子ども不可)</p> <p>・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</p> <p>準備30分、片付け15分、講習時間80～90分(ワークショップ・質疑応答含む)</p> <p>産学(40～50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(30～40分)⇒泡立て体験・石けんづくり体験など 質疑応答・アンケート回答(10分)</p> <p>※内容は要相談</p>	<p>《主催者準備》 ・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》 ・産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</p> <p>《その他》 ・資料や製品見本の事前受取りと事後発送のご協力をお願いします ・要望にあわせた講習会としたので、どのようなことを知りたいのか具体的に提示してほしい</p>
404	冷凍食品	マルハニチロ株式会社	豊興食品株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きおにぎりパーカー(産直米・国産牛焼肉) 	○		<p>《必要設備》 ・電子レンジがある会場をお願いします。</p>	<p>《人数》 ・10名～ 《年齢》 ・特になし</p>	<p>《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</p> <p>※要望や学習会内容によって調整は可能です。</p>	<p>《その他》 ・事前に打合せをお願いします。</p>
405	生活用品	株式会社丸藤	株式会社丸藤	<p>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></p> <p>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></p>	○		<p>《派遣エリア》 遠隔地の場合、時間等別途相談。</p> <p>《派遣時期》 連年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)</p> <p>《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 特になし。</p>	<p>《人数》 ・10名～ ・事前に確定人数をお知らせ下さい。 《年齢》 ・特に制限はございません。</p>	<p>《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</p> <p>【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を講習</p> <p>そうじ用品の講座 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</p> <p>防災用品の場合 ・防災士による産学による講習(資料をご用意いたします。) ・掲載商品を展示し実際に手に取って見ていただき、個別相談</p>	<p>《主催者準備》 ・特にございませんが、事前にお打合せをお願いします。</p> <p>《取引先準備》 ・①②共通 資料(人数分)</p> <p>《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(送料お取引先様ご負担)。</p>
406	乳製品	丸和油脂株式会社	丸和油脂株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日のマーガリン 	○		<p>《派遣エリア》 ・関東エリア(要相談)</p> <p>《派遣時期》 連年可能(土日祝日除く)</p> <p>《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</p>	<p>《人数》 ・10～最大20名前後 《年齢》 ・要相談</p>	<p>《モデルケース・所要時間》 ・マーガリンを中心とした原料、製造についてのこだわり、基礎知識について(マーガリンは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、マーガリンを使用した調理例、レシピを使っての実習(マーガリンの特長を生かした調理) ・マーガリンのトランス脂肪酸の説明、勉強 ・講習1時間半(準備、片付け含めて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</p>	<p>《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</p> <p>《その他》 ・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。</p>
407	水産	みえぎよれん販売株式会社	みえぎよれん販売株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司用はねのり備用パック(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> ・混ぜ込みごはんの葉(鳥羽産わかめ使用)40g<月1回> 	○	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司用はねのり備用パック(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 	<p>《派遣エリア》 ・関東近郊 《派遣時期》 4月～11月</p> <p>《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)</p>	<p>《人数》 ・10～20人程度 《年齢》 ・小学生中・高学年以上</p> <p>・産学を軸に開ける年齢以上</p>	<p>《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。 ・失敗しない本巻き寿司の作り方、おにぎりサンドの作り方 ・3時間程度</p> <p>例 ・10:00から産学30分程度 12:00まで調理、その後試食、13:00頃までに撤収</p>	<p>《主催者準備》 ・海苔以外の具材(内容は都度相談)、炊飯</p> <p>《取引先準備》 ・焼のり他</p> <p>《その他》 ・ラップ、エンボス手袋、巻きす各自</p>

2025年度「リアル学習会」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・必要設備	人数・年齢の制限	＜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してください＞	その他
408	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	・フライパンでさわら竜田揚げ 200g等	○		<p>【派遣エリア】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出来る限りご希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。 ・出来ればキッチンがあると試食しながらのお話が出来ると思っていますのでご検討ください。 ・DVD、プロジェクターなど。 	<p>【人数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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ております。 	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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のか。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分で講義、残り時間で調理と試食 	<p>【取引先準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・商品資料
409	水産	水野食品株式会社	水野食品株式会社	<p>・PB銀だら西京漬 <コトコト・きなり/月2回></p> <p>・メロほほ内の西京漬 <コトコト・きなり/月1回></p> <p>・銀だら木の芽西京漬 <きなり/隔週(少量企画)></p>	○	<p>・PB銀だら西京漬</p> <p>・メロほほ内の西京漬</p>	<p>【派遣エリア】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、食材は持ちこみます。)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。 	<p>【人数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10～30名位まで ・人数に関してご相談ください。 【年齢】 ・年齢制限はありません。 ・お子様も歓迎です。 	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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(時間は適宜対応)⇒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。 	<p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原料状況が良くないので、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ープ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。
410	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	○	<p>・皮がもちもち！にらまんじゅう</p> <p>・産直豚肉で作った肉まん</p>	<p>【必要設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>【人数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10名～ 【年齢】 ・特になし 	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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分で講義、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。 	<p>【主催者準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前送付資料のコピーをお願いします。 ・食器類・タオル・フキン各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(送料お取引先様ご負担)。 ・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。
411	加工食品	株式会社みそ半	①株式会社みそ半 ②ダイヤラト株式会社	<p>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></p> <p>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></p>	○	<p>①島原手延べそうめん</p> <p>②海はいのち</p>	<p>【派遣エリア】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>【人数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10～20名程度 【年齢】 ・特にありません 	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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: 座学(そうめん、塩の歴史やこだわり、差別化のポイント等、パワーポイント使用) ・30分: 試食、質疑応答、交流(調理設備があれば、調理のコツ、アレンジレシピ等のご試食も可能です) 	<p>【主催者準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試食の場合、調理器具一式、お皿など。 【取引先準備】 ・商品資料は持参、または指定場所へ宅配便。 【その他】 ・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。
412	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	<p>①産直わかめのあっさりスープ</p> <p>②北海道コーンがおいしいスープ</p> <p>③産直鶏ガラスープ</p> <p>④国産ビーフのコンソメ</p>	○	<p>・産直わかめのあっさりスープ</p> <p>・北海道コーンがおいしいスープ</p> <p>・産直鶏ガラスープ</p> <p>・国産ビーフのコンソメ</p>	<p>【派遣時期】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土日、祝祭日を除く営業日 	<p>【人数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10～20人程度 	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・取扱い製品の紹介。ご希望製品の試飲。 ・学習時間は約50分 ・説明20分/試食15分/質疑応答15分 	
413	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 株式会社コメック	・産直米のチキンライス	○	取扱商品全て	<p>【派遣時期】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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】 ・電子レンジがある会場限定でお願いします。 	<p>【人数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10名～ 【年齢】 ・特になし。 	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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えます。 ・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 	
414	乳製品	三菱食品株式会社(井村屋株式会社)	井村屋株式会社	<p>・こんせんくんチョコもなか <コトコト、きなり/月1></p> <p>・産直小豆のあずきもなかアイス</p> <p>・産直小豆のあずきもなかアイス(抹茶)</p> <p>・産直小豆あずきバー</p>	○	取扱商品全て	<p>【派遣時期】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土日、祝祭日、お盆期間、年末年始期間を除く営業日 	<p>【人数】(年齢)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特になし 	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各井村屋製造アイス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 ・開始挨拶(6分) ↓ ・商品特長・原料情報の説明(35分) ↓ ・質疑応答(20分) 	

2025年度「リアル学習会」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・必要設備	人数・年齢の制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの業案(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してください＞	その他
415	加工食品	三養食品株式会社 (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ヵ月1回サイクル＞	○	・取扱商品全て	《派遣時期》 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》 打ち合わせの際にご確認させていただき、必要に応じてご準備をお願いするものがある可能性がございます。	《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します。 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) ・レシピ紹介など(25分) ・質疑応答(20分)	
416	雑穀食品	三養食品株式会社 (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	○	取扱商品全て	《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名でお願いします。	《モデルケース・所要時間》 ・サラダ惣業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: 産地、サラダについてお話しします。(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》 ・事前送付資料の、人数分のコピーをお願いします。 ・食器類・タオル・フキン・ラップ・アルミホイル・ポウル・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。(送料お取引先様ご負担) ・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。)
417	雑穀食品	三養食品株式会社 (菊池食品工業株式会社)	菊池食品工業株式会社	・産直大豆のやさい豆 ＜コトコト・きなり/月1回＞	○	取扱商品全て	《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》 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》 ・事前送付資料の、人数分のコピーをお願いします。 ・食器類・タオル・フキン・ラップ・アルミホイル・ポウル・ざる・トースター 《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。(送料お取引先様ご負担)。
418	雑穀食品	三養食品株式会社 (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 ＜コトコト・きなり/毎週＞ ・生そば関連 ＜コトコト・きなり 隔週＞	○	取扱商品全て	《派遣エリア》 ・全エリア可 《派遣時期》 ・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》 ・調理実演可能な設備を希望。 ・水道がある会場をお願いします。 《要望》 準備がありますので、調理室の予約時間は、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》 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》 ・事前送付資料の、人数分コピーしていただく助かります。 ・食器類・タオル・フキン・ラップ・アルミホイル・ポウル・ざる・トースター 《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。(送料お取引先様ご負担) ・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。
419	冷凍食品	三養食品株式会社 (テーブルマーク株式会社)	テーブルマーク株式会社 一品香食品株式会社	・餃子にしよう!	○	取扱商品全て	《派遣時期》 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》 ガス・IH・又は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)していただきたいです。 ・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を行いたいと思います。	

2025年度「リアル学習会」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・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
420	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料田農産品株式会社 ③日清オ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産直小豆炒りあずき ②産直とろろそば ③産直限定オーリーブオイル ④取む国産野菜・果実！ジュース(A目) ⑤産直玄米のパフチョコ ※試食品はこの中からいずれか1アイテムを選択をお願いします。	○	取扱商品全て	【開催可能日】 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】 ①②:ガス・IH・カセットコンロなどのある会場限定をお願いします 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、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします ④:プロジェクターの用意をお願いします。試食する場合、包丁、箸、皿、個人用の箸を主催者側でご用意をお願いします。	【人数】 ・10～20名前後 【年齢】 ・特になし	【モデルケース・所要時間】 試食。市販品との比較はなし。ほんもの実感商品(保存が便利なドライ食品)を知って(プロジェクター・DVDも活用)、見て作って(調理)、美味しさを実感(試食)していただきたいと思ます。 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。
421	冷凍食品	三菱食品株式会社 (株式会社ニチレイフーズ)	株式会社ニチレイフーズ	①産直炒めチャーハン(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ム・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。	○	取扱商品全て	【派遣時期】 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】 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をお願いします。 ②～④:電子レンジ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 講義 ・残り時間で 調理と試食 ※要量や学習会内容によって調整は可能です。	
422	冷凍食品	三菱食品株式会社 (フジフレッシュフーズ株式会社)	フジフレッシュフーズ株式会社	・餃子産いわしのつみれ	○	・餃子産いわしのつみれ	【派遣時期】 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】 ガス・IH、又はカセットコンロがある会場限定をお願いします。	【人数】 制限なし 【年齢】 制限なし	【モデルケース・所要時間】 餃子産のいわしと北海道産たらを使用したこだわりのつみれのご紹介。 学習時間は、約1時間 ・主催者様より開催挨拶・5分 ・商品特徴説明20分 ・試食(対面の場合) ・質疑応答	
423	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	○	取扱商品全て	【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。 学習時間は約1時間を予定 ※準備・片付け含めて3時間を予定します。 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、準備・片付けの時間は変動します。その都度ご相談ください。	【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きますと幸いです。 【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。 ・備品準備に関しましては事前に要相談ください
424	冷凍食品	三菱食品株式会社 (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・クリーム・カルボナーラ	○	取扱商品全て	【派遣時期】 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】 電子レンジ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】 ・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	
425	冷凍食品	三菱食品株式会社 (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	○	・国産牛すき焼きの具 ・国産牛焼肉丼の具	【派遣時期】 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】 電子レンジがある会場限定をお願いします	【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】 ・サンプル配布はセンターを経由して配布します

休止

2025年度「リアル学習会」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・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してください>	その他
426	生活用品	南都留森林組合	有限会社達山木工所(山梨組合員開発) 販売先:カワタキ 製造:株式会社大栄	・炭たまご ・どっちな積み木 ・森のコースター ・葉っぱの手鏡 ・めぐる森のプレートセット(山梨組合員開発) ・猫砂	×		《派遣エリア》 ・全県 ※遠隔地の場合、時間等別途相談。 《派遣時期》 ・通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日) 《必要設備》 ・ご依頼の講習会により応相談。 ・DVD・プロジェクター(設備あれば)	《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》 ・金曜日等の座学 ・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の知って頂きます。 ・主催者挨拶～講義～間伐材間伐材体験/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。	
427	水産	山麓水産株式会社	山麓水産株式会社	・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			《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》 ・5月、6月、7月、10月、11月 10:00～15:00前後 (土、日、祝、月を除く) 《必要設備》 ・映像投影用スクリーン(プロジェクターを持ち込みます)→ホワイトボードや白い壁でも可能 ・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(講義と質疑応答)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) 【例】 ※10:00頃から開始であれば、9:00頃現地入りし、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	《その他》 ・会員生協センターに、事前にサンプル品はお届け。(サンプル送料は、Jシステム連合会負担、サンプル以外の送料は取引先様ご負担) ・車で伺いますので、駐車場のご案内をお願い致します。
428	調味料	山麓食品株式会社		・ケチャップ ・中濃ソース ・ウスターソース	×		《派遣時期》 平日	《人数》《年齢》 打ち合わせ時にご相談	《モデルケース・所要時間》 ・ケチャップ・ソースの案内や、こだわり、おすすめメニューなどの案内。 ・学習時間は、1時間～2時間 ・商品学習会+試食で1時間 交流などで30分から1時間 主催者挨拶 会社説明・商品説明【必要に応じて試食会など】 質疑応答	
429	乳製品	雷印メグミルク株式会社	①株式会社末廣昆布 ②雷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》 4～8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、ごほ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	《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」(えりも産協)のDVDも借りいただければ、産地情報も共有できるかと思えます(原料同じのため)。 ②希望があれば、前発着と後発着の違いとして、「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。
430	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	・レギュラーコーヒー【コトコ企画、きなり企画】 猫匠ソフトブレンド400g粉、 ろけブレンド400g粉 ・レギュラーコーヒー【コーヒー屋さん企画】 ゴールデンキヤメル200g豆、 ゴールデンキヤメル200g粉、 マイルドブレンド200g粉、 毎日の美味しいリッチロースト(粉)285g ・コーヒー及びその他食品【コーヒー屋さん企画】 インスタントコーヒー100g、 エクセレントアイスコーヒー1L(夏季期間)、 アイズドリンクシュガー(夏季期間)			《派遣エリア》 東京、神奈川、千葉、埼玉 《派遣時期》 通年可能:火～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》 小学生以上となりますが熱湯使用のため、大人付き添いでお願い致します	《人数》 ・10～20名程度でお願いします(抽出器具の都合があるため) 《年齢》 小学生以上となります	《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の再確認 ・ペーパードリップによる抽出方法を各自体験して頂き、再認識していただく ・同じ商品でも粉になっているコーヒーと前日豆から挽いたコーヒーの味の違い ・準備、片付けも含めて3時間。内、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体験、各テーブルで試飲 ・10～15分程度:質疑応答	《主催者準備》 ・試飲カップのご準備をお願いします(100個程度)。 ・コーヒーを抽出する際にお湯を使用しますので湯沸し用に大きめのやかん4個。 ・お好みで砂糖・牛乳(1本)のご用意。 ・資料に関しては事前に担当者よりメールにてお送り致しますので、主催者側でカラ―にて出力をお願い致します(ページ数20ページ程)。 《取引先準備》 ・講習に使用する資料の作成。(資料の作成までは致しますが印刷は主催者様側でお願い致します)。 ・抽出時に使用するコーヒー、器具。 《その他》
431	飲料	有限会社ランカスター	有限会社ランカスター	・紅茶リーフティーパーバッグ ・セイロン紅茶(リーフ) ・アールグレイティーパーバッグ	×		《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名程度まで 《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 実演80分 その他20分	《主催者準備》 ・開催場所の施設設備のご確認、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》 ・ご希望に応じて、講習内容を調整させていただきます

2025年度「リアル学習会」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・必要設備	人数・年齢の制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの業案(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
432	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	×		<p>【派遣エリア】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・関東近郊 <p>【派遣時期】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1月～10月(土日祝日、月末営業日、夏期、冬期休暇を除く) ・9:00～13:00(ご相談に応じます) <p>【必要設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理器具の整った会場の準備をお願いします。 	<p>【人数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10～30名様まで <p>【年齢】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本は大人のみ(ご相談に応じます) 	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>【主催者準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚、調味料など <p>【取引先準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海藻類、資料人数分