

Enjoy CAN Cooking

缶詰料理講習会のご案内

～料理講習会を定期的に開催するなど、料理に関心のある地域サークルのみなさまへ～

日本缶詰びん詰レトルト食品協会では、缶詰、びん詰、レトルト食品を使った料理講習会の開催にご協力します。

缶詰、びん詰、レトルト食品を使った料理にご関心のある各位は、本会までお問い合わせください。

<開催要領>

【応募の対象】

- ◆料理クラブなど地域で活動するサークルが主催者となるもの
(個人単位の参加を募集するものではありません)

【日本缶詰びん詰レトルト食品協会がご協力するもの(本会負担分)】

- ◆料理講師の派遣
- ◆講習会で使用する缶詰、びん詰、レトルト食品素材の提供
- ◆缶詰、びん詰、レトルト食品料理テキストなどの資料

【主催者にご用意いただきたいもの(主催者負担分)】

- ◆調理室(会場・調理器具など調理ができる施設・設備)
- ◆缶詰、びん詰、レトルト食品以外で使用する生鮮食材や調味料など

【講習形式(例)】

- ◆調理実習と試食
- ◆調理デモンストレーションと試食 (など、ご相談ください)

【参加者数】

- ◆20名前後より受け付けます(講習形式によりご相談ください)

【実施可能な地域】

- ◆東京都23区など、東京近郊(ご相談ください)

【応募について】

- ◆主催者が計画する講習会予定日から2か月程度の余裕をもってお申込みください。

講習会実施予定数に達した場合は予告なく応募をしめらせていただくことがあります。

缶詰、びん詰、レトルト食品を使って普段のメニューの幅を広げましょう！
カンタン、おいしいスピードクッキングをぜひ体験してください！

【お問い合わせ・詳細について】

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会

担当：業務部 藤崎(フジサキ)

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町10-2 翔和神田ビル3階

TEL 03-5256-4801

FAX 03-5256-4805

缶詰、びん詰、レトルト食品は、保存料や殺菌料を使用していないので安心してお使いいただけます。

【参考ページ(日本缶詰びん詰レトルト食品協会ホームページ内)】

CAN cooking(料理レシピ)

<http://www.jca-can.or.jp/cancook/cookrecip.htm>

かんづめハンドブック

<http://www.jca-can.or.jp/handbook/>

缶詰・びん詰・レトルト食品Q&A

http://www.jca-can.or.jp/qanda/qa_index.htm

みんなのレトルト

<http://www.retortfood.jp/>