

# これからは内臓肉!

## "赤物" "白物" 全ての商品づくりのポイント

### 内臓肉の商品づくり実践セミナー

内臓肉の本格的な商品づくりをしたい方へのセミナー。

近年、メディアでも『美容・健康』に良いと取り上げられ、消費者の関心も高い内臓肉。焼肉店や量販店でも内臓肉の売上は伸びています。

このセミナーでは、1頭の牛・豚内臓から特性を活かした商品づくりと商品管理のノウハウが学べます。

内臓肉の商品づくりや鮮度管理にお悩みの方に『ズバツ!!』とお答えします。

内臓肉の取扱いを始めたいとお考えの方にも商品づくりが体系的に学べ、お勧めです。

#### 開催日時

平成23年10月11日(火) 10:30  
～ 10月13日(木) 13:30

#### 開催場所

社団法人全国食肉学校  
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

#### 受講料

71,400円 テキスト・教材代、昼食代及び消費税を含みます。

#### 定員

20名 先着順で定員になり次第締め切ります。

#### カリキュラム

裏面の「内臓肉の商品づくりセミナーカリキュラム」をご覧ください。

### セミナーの内容

#### ◆講義

- ①内臓肉流通概論
- ②原料規格
- ③商品管理

#### ◆実技

国産豚・牛の内臓を使用した商品づくり

- 各部位の商品管理
- 各部位の整形・小割
- 各売場(外食・店舗)での商品づくり
- 調理メニュー提案



現場のプロによる直接指導



さまざまな商品提案