

輸入規格と国産規格について 名称と位置関係の短期速習! 触れて比べて販売促進のヒント探し!!

食肉プロモーション基礎 I 《輸入と国産の比較》

輸入と国産の規格部分肉はどこが違うのかと疑問に思っている方も多いのではないのでしょうか。本セミナーでは、牛・豚ともに枝肉から規格部分肉を製造する工程を見ながら、その疑問を解決することができます。輸入規格と国産規格の比較を通して、製造のポイントから部位特徴まで学べます。曖昧であった輸入食肉の名称と規格を実物で確認することで、これまでの知識をさらに確実にすることができます。

規格づくりの考え方を理解し、顧客とのコミュニケーション力を高めたいと考える営業マンの方も是非ご参加ください。

開催日時 令和3年10月19日(火) 9:00 ~ 10月20日(水) 16:00

開催場所 公益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 66,000円 (税込) 昼食代を含みます。
※宿泊費は含みません。(お申込後に提携ホテルの案内を送付します)

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「食肉プロモーション基礎 I 《輸入と国産の比較》カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

- 牛部分肉の規格について
- 豚部分肉の規格について

◆演習

- 牛・豚枝肉取引規格
- 牛・豚枝大分割～脱骨～整形
- 製造のポイントと部位特徴
- 輸入食肉(主要国)の比較
- 精肉加工～試食



A-9

食肉プロモーション基礎Ⅰ《輸入と国産の比較》カリキュラム

1. 開催月日 : 令和3年10月19日(火) 9:00 ~ 10月20日(水) 16:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 20名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。白衣・長靴などは本校が準備します。

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
第1日目	10/19 (火)	受付	開講式	講義 牛部分肉の 規格について	演習 ○牛枝肉取引規格 ○牛半丸大分割 ○脱骨～整形	昼食	演習 ○牛脱骨～整形(規格部分肉製造) ○輸入規格(オーストラリア)と国産規格の比較 ○製造のポイントと部位特徴 ○包装・計量				
第2日目	10/20 (水)	講義 豚部分肉 の規格に ついて	演習 ○豚枝肉取引規格 ○豚1頭分大分割～脱骨～整形 ○輸入規格(アメリカ)と国産規格の比較 ○製造のポイントと部位特徴 ○包装・計量			昼食	演習 ○輸入食肉(主要国)の比較…肩ロース ○精肉加工～試食 ※輸入牛肉(オーストラリア・アメリカ・カナダ) ※輸入豚肉(アメリカ・カナダ・デンマーク)			閉講式	

※日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。