



メンバー教育活動：任意参加

【講師紹介】



自白店水産チーフ  
水野さん

水産トレーナー  
國分さん

新富岡寺古占次長  
今野さん

# 組合 活動報告

## “美味しく楽しく学べる” お魚セミナー開催しました

お魚知識が豊富な社内講師によるメンバーのための教育活動です。

食生活を豊かに、そして得た知識を業務限らず、様々な場面で活かしていただきたいという想いで企画！  
水産部門に限らず多くの所属・部署からご参加いただきました！講義は動画にて閲覧予定ですのでぜひご覧下さい

知る



カリキュラム

- お魚の基礎知識
- 鮭の3枚おろし→たたきに！
- イカを捌いてお刺身に！
- PB商品を美味しくたべよう
  - ・うなぎ長焼きの温め方
  - ・西京漬けの焼き方

つながる



ひとり一尾、鮭の3枚おろしに挑戦！  
たたきにして食べました



鮮度抜群！  
臭みもなく最高！！

上手にできた！！



イカを捌いて刺身に！



※イメージ画像

新鮮なイカは  
食感もよくて美味しい😊



yummy!



午前の部 参加メンバー



コトPOPを再現！  
今回はフライパンで  
温めました

PB鮭西京漬けも美味しく  
焼きました！

鰻の美味しい温め方！



受講内容の一部  
が動画で閲覧  
できます

※動画配信は3月下旬を予定



午後の部 参加メンバー

THANK YOU!



組合はメンバーの学びを応援しています！  
次回新たな企画を計画中！多くのご参加お待ちしております

