

「塩」を上手く使いこなすことで、料理の腕前もアップ
 塩の専門家が料理に合う「塩」を選んで料理教室に提供します
 日本海水『料理教室サポート制度』のご案内

株式会社日本海水では、全国の料理教室を対象に自社商品の中から、調理する料理に最も合った「塩」を選び、商品を提供する「料理教室サポート制度」を行っています。

毎日の生活に欠かせない「塩」は、料理の下ごしらえから味付けまで、主役にも、脇役にもなる存在です。「塩」は「粒の大きさ」「結晶の形状」「にがりの量」など種類も様々。また、「味付け」「保存性」「甘みを引き立てる」「麺類のコシを出す」などの「塩」の特長を知り、使用用途によって「塩」の種類を使い分ければ、料理の腕前もぐんと上がります。料理の腕前を上げるには、まず「塩の達人」になることが最初の一步。

日本海水は、料理上手になりたい皆さんの応援をいたします。

日本海水は、赤穂工場（兵庫県）、讃岐工場（香川県坂出）、小名浜工場（福島県いわき市）の3カ所で、お客様のニーズに合わせた多種多様な「塩」を製造しています。国内で製造される50%以上の「塩」がこの3カ所の工場で作られています。

厳しい品質基準に沿った、安心・安全な商品をお客様に提供しております。

日本海水ホームページ
<http://www.nihonkaisui.co.jp>



〔実施概要〕

応募期間：随時受付中

実施内容：全国の料理教室を対象に、実習する料理に最適な「塩」を日本海水が選定し、提供します。
 受講者の皆さんには、日本海水商品もしくは、サンプル品などをプレゼントいたします。

応募方法：次頁の申込み用紙を出力し必要事項を記入しFAXもしくは郵送で応募

応募条件：料理教室を主宰していること（教室の規模は問いません）

お申込み内容を検討の上、ご提供の有無をご連絡させていただきます。

料理教室実施風景の取材・撮影、アンケートのお願いする場合がございます。

問合せ先：日本海水 料理教室サポート制度 事務局

TEL：03-3256-8311 FAX：03-3256-8314 ※受付時間：平日 10：00～17：00

担当：田中昌子 URL：<http://www.nihonkaisui.co.jp>

次頁の「利用申込書」を出力し必要事項を記入してFAXにてお申し込みください

日本海水『料理教室サポート制度』 利用申込書



記入日： 年 月 日()

下記の必要事項をご明記の上、FAXでお申込みください

FAX: 03-3256-8314

■教室名 :

■教室の内容 :

■受講生徒数 : 名

■授業実施日 : 年 月 日()

■調理する料理名 :

⇒どのような料理?

⇒使用する塩の量?

■ご担当者氏名 :

■ご住所：〒

■TEL :

■FAX :

■e-mail :

■URL :

■この制度を何でお知りになりましたか

新聞・雑誌 日本海水ホームページ 知人から その他()

■何かご意見、ご要望がございましたらご記入ください

【本件に関するお問合せ先】

日本海水 料理教室サポート制度 事務局

TEL:03-3256-8311 URL:<http://www.nihonkaisui.co.jp> 受付時間:平日10:00~17:00 担当:田中昌子