

Promotion Event 2019 Summer

日時：6月27日(木)

12:00~16:00

会場：株式会社 名給 南館3F~4F

受付：株式会社 名給 南館2F

●事前登録を行って頂いた場合はお名刺のみお持ち下さい。



【地図詳細】



★…入口
■…駐車スペース

駐車台数に限りがございますので、できるだけ公共交通機関でのご来場にご協力お願い致します。

M APは
こちら



主催：株式会社 名給
メニュー開発部

〒456-0018

名古屋市熱田区新尾頭2-2-54

TEL：052-681-2521

ごあいさつ

謹啓

貴社ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、メニュー開発部主催による「Promotion Event 2019 Summer」を開催する運びとなりました。

今回は「今こそ！ローリングストック！～備蓄品のアレンジレシピのご紹介～」「名給式 令和食＝”だし”を極めた和食」と2つのテーマを掲げ、主要取引メーカー各社のイベントに沿ったお勧め商品や昨今お客様から求められている調理に役立つアレンジ提案を多数展示すると共に、ご案内させていただきます。

皆様に楽しんで頂ける趣向になっておりますので、ご来場を心よりお待ちしております。

謹白

株式会社 名給

メニュー開発部 部長 垣ヶ原 晃

Promotion Event

2019 Summer



備蓄品と和食に焦点を絞った展示会！
テーマに沿ったオススメ商品を持った
メーカーが**約40社**出展致します。



名給イベント①

今こそ！ローリングストック！ ～備蓄品のアレンジレシピをご紹介します～



ローリングストックの特徴は、日常生活で使う食材の中に非常食を取り入れ、一定量の非常食を常に保ちながら使用・買い足しを繰り返すことです。

今回は、“非常食”や日持ちのする“缶詰”“乾物”等を使ったアレンジレシピをご紹介します。

美味しく食べて、災害に備えましょう！

名給式

名給イベント②

令和食＝“だし”を極めた和食

基本である“だし”に焦点を当て、新時代の和食をご提案。今までのだしを見直し、これまでにない和食の魅力を体験してみませんか？

飲み比べや、変わり種のだしを使用した和食メニューをご用意しております。

