

豚肉解体講習会



消費材の中でも主要品目の一つ、「生活クラブの平田牧場三元豚」について生産者から流通のしくみ、市販品との差異、畜産業界の課題などを学習します。

2024年度は「豚プロジェクト」を結成し、多くの組合員とともに豚肉について深く考えました。今年度は、たくさんの組合員が価値を理解し利用する機会となるよう、講習会を下記3ヶ所で開催します。生産者が各部位を切り分けながら説明した後は、みんなで焼き肉を楽しみます。みなさんの参加をお待ちしています。

2025年度は3回に分けて講演会を開催予定です！

第1回

7/19 (土)

生活クラブ本部
2階調理室

☆解体後は

みんなで焼肉を
しながら交流！



第3回

11/8 (土)

生活クラブ
第一センター2階
(予定)

第2回

9/24 (水)

札幌エルプラザ
4階料理実習室
(予定)



枝肉から部位ごとに分割して、まずは班に供給しているブロック肉の状態に！そこからさらにスライスしていきます！

※枝肉とは頭部・尾・四肢・内臓などを取り除き、肉と骨だけにした状態です。

【解体中、血は流れません。】

【日時】7月19日(土) 11:00~13:30 (15分前に開場)

【会場】生活クラブ本部 2階調理室

※託児あり(無料) ※お子さんの昼食はご用意ください。

【定員】30名 対象は組合員のみ。応募多数の場合は抽選

※参加できない方にのみ7/11までにご連絡します。

【参加費】無料

【申込方法】申込用紙またはQRコードからお申し込みください。

※団体保険を掛けます。記入漏れのないようにお願いします。

【申込〆切】7月4日(金)

【問合せ先】本部 事業推進課 浄野・瀬尾 TEL:011-887-8891

申込QRコード



キリトリ
7/19 豚肉解体講習会参加申込用紙

本部：浄野・瀬尾

支部名：_____

班・戸配コード：_____

お名前：_____

年齢：_____歳

当日連絡のつく電話番号：_____

【託児】

名前(ふりがな)：_____

性別：_____

年齢(月齢)：_____歳_____ヶ月

アレルギー：有・無

