

報道関係各位

介護食・治療食の老舗専門卸 三嶋商事（株）が介護食シェフと タッグを組み、オンラインセミナーにて嚥下食の調理を実演！

手作りとは既製品を組み合わせた嚥下食の調理の方法や工夫をリモートで手元までしっかりと見ることができず。

三嶋商事株式会社（本社：大阪府堺市、代表取締役：三嶋頼之、以下 当社）は5月19日（水）17時半～19時半まで、オンライン（Zoom）セミナー「手作りとは既製品を組み合わせた嚥下調整食のご提案」を行います。

<https://www.mishima-s.com/news/2021/70760/>

◆開催の経緯

当社では、「確かな商品・確かな情報をお届けする」ことを使命とし、商品を直接配送している病院や介護施設の栄養士・スタッフを自社のセミナールームに招き、2019年1月から月に1回「みしまの研究室」を開催してきた。

（みしまの研究室とは：講師として仕入先メーカーの担当者を迎え、様々なテーマで講座を開催）

しかし、2020年2月の開催以降は新型コロナウイルスの影響により3密回避のため、開催を中断することになった。

コロナ禍により病院・介護施設の立ち入りが制限され、病院・介護施設ではメーカーからの情報が入ってこないという声が多数あがっていた。

当社は、専門卸として病院・介護施設のスタッフとメーカー営業担当者双方の声に応え、2021年1月から「みしまの研究室WEBセミナー」と題し、オンラインセミナーを企画・開催するに至りました。

以前は、参加できるのが病院・介護施設のスタッフのみであったが、オンラインで開催することにより、当社通信販売の顧客にも案内を開始できるようになり、Zoomさえ繋がれば全国どこからでも、誰でもセミナーに参加してもらえるようになった。

次回5月19日に開催予定の「みしまの研究室WEBセミナー」では17時半から19時半の2時間に渡り、

「手作りとは既製品を組み合わせた嚥下調整食のご提案」をテーマとしたセミナーを開催する。

株式会社フードケアで介護食シェフとしてご活躍されている在川一平様を講師として迎え、「嚥下調整食学会分類2013」に合わせたコードごとの調理方法や、調理の工夫について、実演を交えながら解説する。

参加費は無料となっており、5月14日まで参加申し込みを受け付けるが、定員100名に達し次第締め切りとなる。



みしまの **研究室** B:STYLE
WEBセミナー

毎月様々なテーマの講座を無料配信いたします！

今回のテーマと講座詳細

開催日時
5月19日(水)
17:30～19:30

お申込締切：**5月14日(金曜日)**

手作りとは既製品を組み合わせた
嚥下調整食のご提案

講師：株式会社フードケア
介護食シェフ 在川一平

参加費無料
定員
100名

三嶋商事のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/43777

【本件に関するお問合せ先】

三嶋商事株式会社

電話：072-276-7177 ※お電話受付時間：8：30～18：00

FAX：072-276-7178

広報担当：山下祐希

メールアドレス：yamashita@mishima-s.com

会社URL→<https://www.mishima-s.com/>